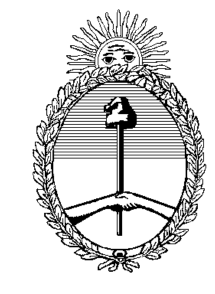
BOLETIN OFICIAL
DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Buenos Aires,
viernes 22
de setiembre de 2006

Año CXIV
Número 30.996

Precio $ 0,70



Primera Sección
Legislación y Avisos Oficiales

Sumario

Pág.

LEYES SECRETAS Y RESERVADAS

Continúa en página 2

LEYES SECRETAS Y RESERVADAS

Publicación conforme Ley 26.134

Ley 18.757

República Argentina

Comando en Jefe del Ejército

Bs. As., 20/8/1970

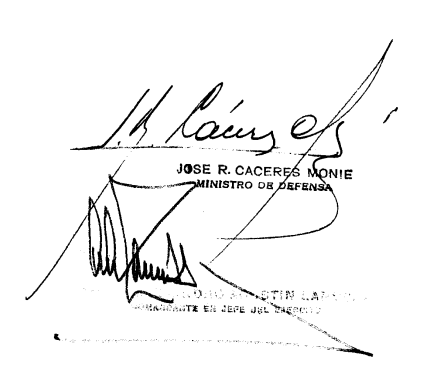
AL EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION.

El Ministro de Defensa a propuesta del Comando en Jefe del Ejército en expediente U49 5029/294, tiene el honor de dirigirse al Excelentísimo señor Presidente de la Nación con el objeto de someter a su consideración, la donación de veinte (20) yeguas mestizas de silla y un (1) padrillo Anglo-Argentino a la República del Paraguay, a fin de formar un plantel en un Haras de dicho país.

Los referidos animales se encuentran en el Haras "General Urquiza", dependiente del Comando de Remonta y Veterinaria y Dirección General de Remonta y Veterinaria.

Esta donación, además de estrechar vínculos, dará oportunidad de incrementar la producción equina en el país hermano.

Dios guarde a V.E.



Bs., As., 20/8/1970

En uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 5° del Estatuto de la Revolución Argentina

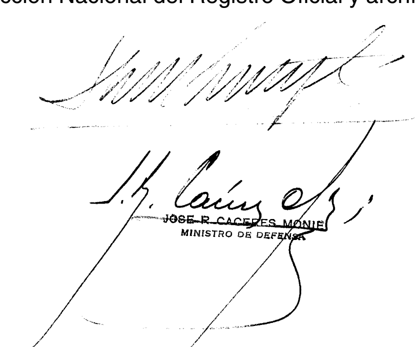
EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY

ARTICULO 1° — Dónese a la República del Paraguay, veinte (20) yeguas mestizas de silla y un (1) padrillo Anglo - Argentino, cuyo valor asciende a la suma de DIEZ MIL QUINIENTOS PESOS ($ 10.500,00).

ARTICULO 2° — Desígnase al Comandante de Remonta y Veterinaria y Director General de Remonta y Veterinaria, para que se traslade a la República del Paraguay a efectuar la entrega en nombre del Ejército Argentino.

ARTICULO 3° — El Comando en Jefe del Ejército, concretará la donación y efectuará la baja, del ganado, del Patrimonio del Ejército.

ARTICULO 4° — Comuníquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.



Ley 18.802

República Argentina

Ministerio del Interior

Bs. As., 8/10/1970

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION:

El Ministerio del Interior tiene el honor de dirigirse al Primer Magistrado sometiendo a su

NOTA: *Las leyes secretas y reservadas, ordenadas por la Ley 26.134, se publican en orden cronológico descendente, por la necesidad de obtener las mejores imágenes de aquéllas más antiguas.*

PRESIDENCIA DE LA NACION

SECRETARIA LEGAL Y TECNICA
DR. CARLOS ALBERTO ZANNINI
Secretario

DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL
JORGE EDUARDO FEIJOÓ
Director Nacional

www.boletinoficial.gov.ar

e-mail: dnro@boletinoficial.gov.ar

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual
Nº 451.095

DOMICILIO LEGAL
Suipacha 767-C1008AAO
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel. y Fax 4322–4055 y líneas rotativas

consideración el adjunto proyecto de Ley, por el que la Policía Federal solicita se le acuerde una franquicia especial para la importación de armas, equipos, munición y todo material bélico necesario para el cumplimiento de sus importantes misiones.

Se fundamenta este pedido en que la ola de violencia desatada, no sólo en nuestro país sino también en otros de América, obliga a mantener una actitud constantemente combativa en la acción policial de prevención y represión que, para su efectividad requiere, además del comprometido esfuerzo de esa Jefatura con todos sus elementos humanos y materiales, el secreto absoluto en que deben desarrollarse los planes elaborados para la contraofensiva.

Esos planes —la mayoría de ellos de efecto inmediato— incluyen la dotación de la mayor parte de los elementos modernos de lucha contra el delito, muchos de los cuales son de fabricación extranjera, y cuya importación de ningún modo puede trascender la órbita del más alto nivel institucional.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.

Bs. As., 8/10/1970

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1° — Declárese de aplicación para la Policía Federal, el contenido de la Ley 11.266 (secreta) y por tanto comprendidos en los alcances de la Ley 14.391, artículo 1°, inciso 1°, las armas, equipos, munición y todo material de seguridad y defensa que importe esa Institución.

ARTICULO 2° — A los efectos del artículo anterior, declárase de aplicación para la Policía Federal la resolución del Ministerio de Hacienda en expediente 3799, año 1927, quedando autorizada esa Institución para recibir sin verificación los elementos que importe, previo pedido que se formulará en cada caso la Administración Nacional de Aduanas.

ARTICULO 3º — Extiéndense los beneficios del Decreto 202 del 16 de setiembre de 1926, a la Policía Federal, la cual quedará liberada del pago de los servicios establecidos por las leyes 11.248 y 11.249 y de los gravámenes fijados por la 11.281, de almacenaje, eslingaje y guinche, para las armas, equipos, munición y todo material de seguridad y defensa que importe.

ARTICULO 4º — Comuníquese y archívese.

... EDUARDO ... Mc LOUGHLIN
MINISTRO DEL INTERIOR

Ley 18.869

República Argentina

Ministerio del Interior

Bs. As., 14/12/1970

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION:

Tenemos el honor de someter a consideración de V.E., el adjunto proyecto de ley por el cual se amplían, respecto del personal del Ministerio del Interior y de la ex-Secretaría de Estado de Gobierno, los términos del artículo 85 de la ley N° 18.037.

De acuerdo con la norma legal precedentemente citada, para conservar el derecho a jubilarse por el régimen por el cual se optó, el personal aludido deberá cesar en el servicio antes del 1° de enero de 1971, a partir de cuya fecha quedará automáticamente incluido en el régimen de la ley 18.037.

De ello se desprende, que con anterioridad a la fecha indicada, cesarán el servicio en forma conjunta una elevada proporción del personal, ocasionando un sensible desequilibrio dentro de los cuadros estables que componen su estructura y afectando seriamente el normal desenvolvimiento de las tareas asignadas.

Motivos de servicio imponen en consecuencia ampliar, por un plazo prudencial, los términos del artículo 85 de la ley 18.037, lo que permitirá el retiro gradual del personal en condiciones de jubilarse, y —paralelamente— el ingreso y preparación del que haya de reemplazarlo.

Por iguales razones se estima necesario facultar al Ministerio del Interior, para escalonar hasta el 31 de diciembre de 1973, las jubilaciones del personal antes aludido.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.-

FRANCISCO GUILLERMO MANRIQUE
MINISTRO DE BIENESTAR SOCIAL

BRIGADIER (R) ... ARTURO ARMANDO CORDON AGUIRRE
MINISTRO DEL INTERIOR

Bs. As., 14/12/1970

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

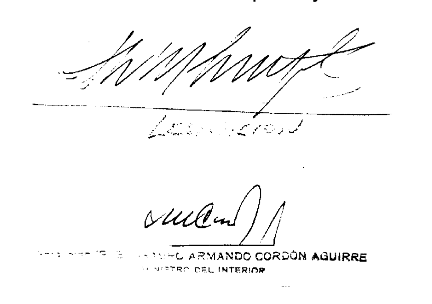
EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1° — El personal del Ministerio del Interior y de la ex-Secretaría de Estado de Gobierno, que hubiera ejercitado la opción a que alude el artículo 85 de la ley N° 18.037 y que al 31 de diciembre de 1970 reuniera los requisitos para obtener los beneficios jubilatorios, de acuerdo con las disposiciones del régimen por el cual optó, conservará el derecho de jubilarse por ese régimen, siempre que el cese en los

servicios se produjere antes del 1° de enero de 1974.

ARTICULO 2° — Facúltase al Ministerio del Interior, para escalonar de acuerdo con las necesidades del servicio hasta el 31 de diciembre de 1973, las jubilaciones del personal a que se refiere el artículo anterior.

ARTICULO 3° — Comuníquese y archívese.-



Ley 18.895

Ministerio del Interior

Bs. As., 30/12/1970

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION.

Tengo el honor de someter a consideración de V.E., el adjunto proyecto de creación del "CUERPO DE AUXILIARES DE INVESTIGACIONES" dentro de los Escalafones de la POLICIA FEDERAL.

Ello contempla necesidades imprescindibles para el accionar de la Dirección INVESTIGACIONES de esa Institución en su constante lucha contra las más sutiles formas de la delincuencia.

La POLICIA FEDERAL ARGENTINA ha receptado un aumento creciente en la delincuencia organizada, apreciando en ello una sorpresiva inclinación hacia la utilización de sistemas que, en muchos casos, no sólo resultan novedosos si no que demuestran un avance en la técnica delictiva.

Para neutralizarla, la institución policial advierte la necesidad de crear un servicio técnico-informativo que en función de un específico accionar preventivo, coadyuve a las tareas operativas de las Secciones especializadas.

El proyecto que se somete a su consideración reconoce antecedentes en los principales países de Europa y en América del Norte, donde evaluando objetivamente el avance técnico de la delincuencia, se introdujeron nuevos servicios como un medio para contrarrestarla.

Con la creación del Cuerpo de Auxiliares de Investigaciones integrado orgánicamente en la Dirección Investigaciones, se contará con una unidad de apoyo informativo y técnico, que actuando exclusivamente en el submundo del delito se orientará en función de prevención de hechos delictuosos.

Esta nueva categoría del personal policial, que se crea en virtud del proyecto de Ley elevado a consideración de V.E., vendría a incorporarse como una rama del personal Auxiliar de Seguridad y Defensa de la POLICIA FEDERAL, con los mismos deberes y atribuciones que las leyes y reglamentos determinan para ese personal, estando consiguientemente sometidos al régimen especial que se determinará en oportunidad de elevarse el proyecto de Ley Orgánica para el referido Cuerpo.

Cabe señalar que el gasto que representaría la creación solicitada sería atendido con las disponibilidades crediticias del presupuesto vigente en esa Institución.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.



Bs. As., 30/12/1970

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5° del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1° — Créase en la POLICIA FEDERAL ARGENTINA el Escalafón Secreto denominado "CUERPO DE AUXILIARES DE INVESTIGACIONES" según lo fijado por el presente texto y el anexo que integra la presente ley.

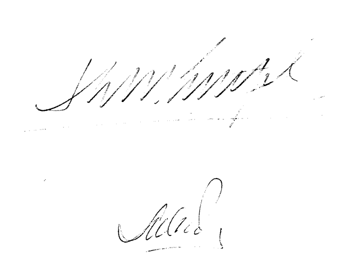
ARTICULO 2° — Los Auxiliares de Investigaciones tendrán los derechos y obligaciones que determine el Estatuto del Personal de Auxiliares de Investigaciones, el que será establecido por el Poder Ejecutivo Nacional a propuesta de la POLICIA FEDERAL dentro de los NOVENTA (90) días de la promulgación de la presente ley.

ARTICULO 3° — El personal de Auxiliares de Investigaciones percibirá las mismas remuneraciones que se asignen para el Personal Auxiliar de Seguridad y Defensa de la Policía Federal en las categorías correspondientes equivalentes y/o similares, por el Presupuesto General de Gastos de la Nación y que se determinan en el Anexo 1 de la presente ley.

ARTICULO 4° — La Policía Federal —por intermedio de la Dirección Investigaciones— confeccionará la documentación del pago de haberes del "CUERPO DE AUXILIARES DE INVESTIGACIONES" y la atención de los gastos que demande su funcionamiento serán afectados a los créditos globales que a tal efecto se instauren en las asignaciones presupuestarias de la Policía Federal y serán rendidas mensualmente en forma global por el señor Jefe de la Policía Federal.

ARTICULO 5° — Para la cobertura de los beneficios previsionales y afines facúltase a la Policía Federal para convenir directamente con la Caja Nacional de Previsión para el Personal del Estado y Servicios Públicos y con la Caja Nacional de Ahorro Postal, los regímenes más adecuados y compatibles con el secreto a observarse en la identidad de este personal.

ARTICULO 6° — Comuníquese y archívese.



ANEXO 1

CUADRO COMPARATIVO DE JERARQUIAS

CUERPO de AUXILIARES de INVESTIGACIONES (*)	PERSONAL AUXILIAR de SEGURIDAD Y DEFENSA
Auxiliar Superior 1°	Aux. Superior de 1ra.
Auxiliar Superior 2°	Aux. Superior de 2da.
Auxiliar Superior 3°	Aux. Superior de 3ra.
Auxiliar Superior 4°	Aux. Superior de 4ta.

(*) Déjase expresa constancia, que las remuneraciones de los integrantes del "CUERPO de AUXILIARES de INVESTIGACIONES" serán las que correspondan a la equivalencia que se señala.

Ley 18.926

Ministerio de Economía y Trabajo

Secretaría de Estado de Hacienda

Bs. As., 27/1/1971

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION:

Tengo el agrado de dirigirme al Primer Magistrado elevando a su consideración el adjunto proyecto de ley por el que se propicia un incremento extraordinario de la remuneración mensual que percibe el personal subalterno, masculino, de Seguridad y Defensa, de la Policía Federal, en actividad, exceptuados los Agentes comprendidos en las prescripciones del Decreto N° 13.231/50, con carácter adicional temporario del suplemento que por "Riesgo Profesional" tiene atribuido el personal de referencia.

La peligrosidad y características de la actual delincuencia subversiva ha generado para los hombres que integran los cuadros de Seguridad y Defensa de la Policía, que constituyen la primer barrera de enfrentamiento contra el caos y la insurrección en defensa de la paz social y nuestro sistema de vida, un nivel de riesgo y peligro extremo, real y efectivo, nunca visto hasta el presente y que se supone será temporario, que dichos hombres enfrentan con valentía arriesgando su tranquilidad y sus vidas y las de sus propias familias.

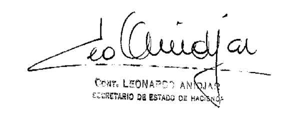
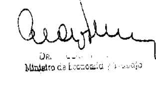
No escapará a la sensibilidad del Primer Magistrado la urgente necesidad de que la sociedad toda concurra en apoyo de esos hombres que se debaten en este particular momento por el que pasa el país en esta lucha tantas veces desigual, demostrándoles por todos los medios, que no se hallan solos y los acompaña el sentimiento agradecido de una comunidad que aspira a superar esta coyuntura y a vivir en paz, que confía en ellos y que reconoce el valor de su sacrificada labor.

Ese apoyo que necesita el hombre policía para sentirse fortalecido en su lucha incluye, por supuesto, retribuciones que cubran este riesgo extraordinario y posibiliten adecuado desahogo material para satisfacer sus necesidades esenciales proporcionándole, consecuentemente, el sosiego espiritual que necesita para volcar en pleno su esfuerzo al logro del importante cometido que tiene impuesto, cual es asegurar las bases de tranquilidad y seguridad públicas sin las cuales resultarían ilusorios los mejores propósitos de gobierno y desarrollo de la comunidad.

Hallándose referido el incremento que se propicia exclusivamente a compensar, en la medida que una asignación en dinero puede hacerlo, los riesgos que el personal de referencia afronta, la Jefatura de la Policía Federal entiende que el mismo debe ser de carácter temporario independiente de todo otro que corresponda asignarle en función de sus retribuciones anteriores, las netas fijadas para el sector público nacional, y las actualizaciones de éstas por mayor costo de la vida.

Por tal causa me permito sugerir, a efectos de que el incremento resultante no pueda ser esgrimido como razón de equiparaciones para sectores no comprendidos en la extraordinaria situación de que se trata y que no alcance al personal en pasividad que no debe afrontar tan particular coyuntura que se conceda por vía de una ley de carácter secreto, en la cual se deje establecida su condición especial, independiente y temporario.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.

Bs. As., 27/1/1971

En uso de las facultades conferidas por el artículo 5° del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1° — A partir del 1° de Enero de 1971 y hasta el 31 de diciembre de 1971 increméntase temporariamente en la suma de CIEN PESOS (100.-) la remuneración mensual del personal subalterno, masculino, de Seguridad y Defensa de la Policía Federal, en actividad excepto los Agentes comprendidos en las disposiciones del Decreto N° 18.231/50. La liquidación se efectuará con el carácter de adicional temporario del suplemento -"Riesgo Profesional", no estando sujeto a aportes previsionales y no será computable para el sueldo anual complementario.

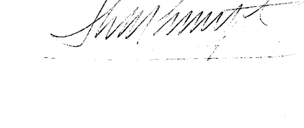
ARTICULO 2° — El incremento que establece el artículo anterior, será independiente de todo otro y en nada afectará los aumentos que correspondan al personal mencionado en función de sus remuneraciones anteriores y de las metas fijadas y sus actualizaciones.

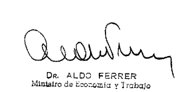
ARTICULO 3° — Lo dispuesto en el artículo 1° de la presente sólo regirá para el personal en actividad de la Policía Federal que en el mismo se indica, con prescindencia de lo prescripto por otros regímenes legales inclusive los que determinen equiparaciones, o la computación para el personal en pasividad.

ARTICULO 4° — A los efectos del pago del incremento de remuneraciones dispuesto por el artículo 1°, autorízase a la Policía Federal a imputar el gasto, hasta el mes de junio de 1971 inclusive, con cargo al disponible del Inciso 11 "Personal", exceptuándose a los mismos fines de lo previsto en el artículo 5° de la Ley N° 11.672 (Ley Complementaria Permanente del Presupuesto - t. o. 1943).

ARTICULO 5° — Suspéndese para los efectos previstos en la presente, el cumplimiento de la Ley N° 18.753, y de toda otra disposición que se oponga a la presente.

ARTICULO 6° — Comuníquese y archívese.






Ley 18.964

República Argentina
Comando en Jefe del Ejército

Bs. As., 31/3/1971

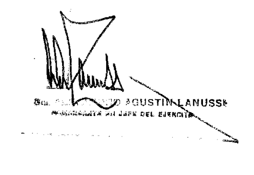
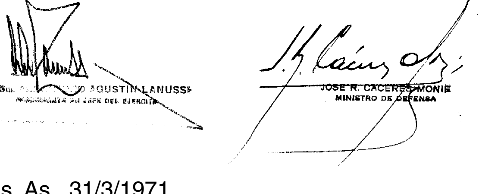
AL EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION.

El Ministro de Defensa, a propuesta del Comando en Jefe del Ejército en expediente MYO 4635/15, tiene el honor de dirigirse al Excelentísimo señor Presidente de la Nación con el objeto de someter a su consideración la donación de veinte (20) mestizos de silla al Colegio Militar de la República de Bolivia.

Los referidos animales se encuentran en el Haras "General Urquiza" dependiente del Comando de Remonta y Veterinaria y Dirección General de Remonta y Veterinaria, desde donde serán trasladados hasta La Paz (Bolivia) y entregados por un Oficial Superior del mencionado comando.

Esta donación, además de estrechar vínculos, posibilitará al Colegio Militar de la República de Bolivia, contar con un conjunto de equinos seleccionados, obsequiados por un país hermano.

Dios guarde a VE.

Bs. As., 31/3/1971

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY

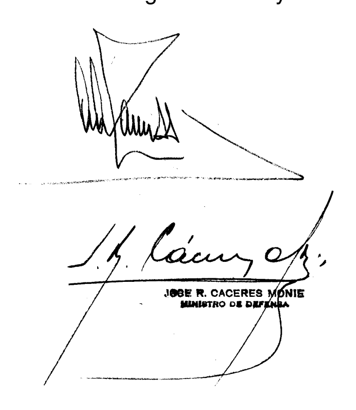
ARTICULO 1º — El Poder Ejecutivo procederá a donar al Colegio Militar de la República de Bolivia, VEINTE (20) caballos mestizos de silla, cuyo valor asciende a la suma de DIEZ MIL PESOS ($ 10.000,00).

ARTICULO 2º — El referido ganado será entregado en la República de Bolivia por un Oficial

Superior del Comando de Remonta y Veterinaria y Dirección General de Remonta y Veterinaria.

ARTICULO 3º — El Comando en Jefe del Ejército concretará la donación y efectuará la baja del Patrimonio del Ejército.

ARTICULO 4º — Comuníquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.



Ley 19.050

República Argentina
Ministerio de Defensa
Comando en Jefe del Ejército

Bs. As., 28/5/1971

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION.

Tengo el agrado de dirigirme a V.E., a fin de elevar el adjunto proyecto de ley por el cual se asciende "Post-Mortem" al grado inmediato superior al Teniente D MARIO CESAR ASUA.

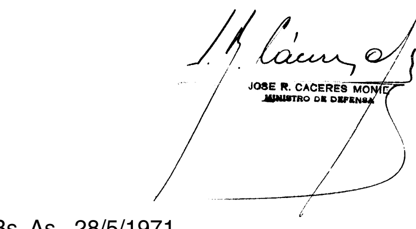
Este proyecto se fundamenta en las siguientes consideraciones:

1. Que el fallecimiento del citado Oficial se produjo como consecuencia de las heridas sufridas en la cobarde agresión de que fuera objeto y que son del conocimiento público.

2. Que la muerte del causante se ha producido en y por actos del servicio, en circunstancias donde en contraste con sus elevadas condiciones morales y de carácter, la alevosía y el oscuro designio de sus atacantes lo transforman en mártir de su vocación al servicio de la Patria.

3. Que resulta imperativo rendir un homenaje que desagravie a las Fuerzas Armadas y al pueblo de la Nación, por cuya razón se propone la aprobación del mencionado proyecto. Ello constituye un reconocimiento de méritos impuestos en las prácticas castrenses para exaltar el sentido del cumplimiento del deber militar sin medir riesgos, y su otorgamiento al causante, un estímulo para que su mortal sacrificio sea considerado y tenido en cuenta por sus camaradas de armas.

Dios Guarde a Vuestra Excelencia.



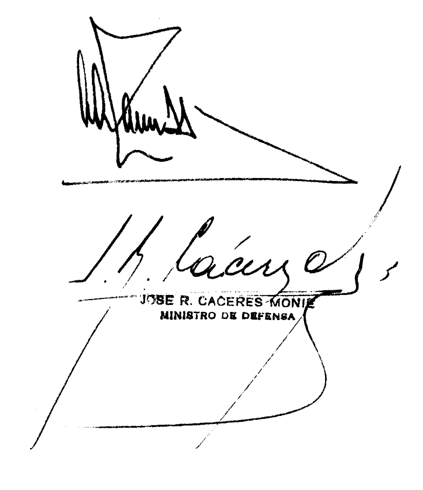
Bs. As., 28/5/1971

Atento a lo informado por el Comando en Jefe del Ejército, lo propuesto por el señor Ministro de Defensa y en uso de las atribuciones legislativas que le confiere el artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1º — Promuévase al grado inmediato superior "Post-Mortem", con fecha 29 de abril de 1971, al Teniente D MARIO CESAR ASUA.

ARTICULO 2º — Comuníquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, publíquese en el Boletín Público del Ejército, agréguese copia al legajo personal del causante y archívese en el Comando en Jefe del Ejército.



Ley "S" 19.083

Secretaría de Informaciones de Estado

Dependiente de la Presidencia de la Nación

Bs. As., 16/6/1971

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION:

Elevo al Excmo. señor Presidente de la Nación el Proyecto de Ley, por el que se incorpora al plantel básico de la Secretaría de Informaciones de Estado, a diverso personal de la Empresa Nacional de Telecomunicaciones.

Este personal desarrolla sus actividades en carácter de adscripto en esta Secretaría de Estado, conforme a las prescripciones del Artículo 35º, inciso f, del Decreto-Ley Nº 23.573/56, modificado por Decreto-Ley Nº 3891/57.

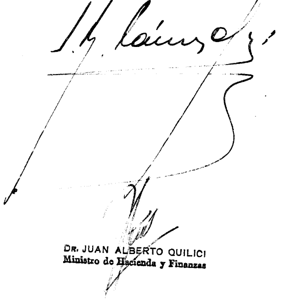
La Empresa Nacional de Telecomunicaciones ha requerido por nota Nº 19.859/68 y sucesivas, de la Secretaría de Informaciones de Estado, el reintegro de dicho personal o su incorporación definitiva a su plantel, a fin de no gravar innecesariamente el servicio público de la que es prestataria.

Los agentes de que se trata, la mayoría de los cuales ha prestado servicios en ésta durante casi diez años, han evidenciado no sólo sobresalientes condiciones de idoneidad y relevantes cualidades morales, sino también gran confiabilidad, lo que resulta de gran importancia debido a las tareas que desempeñan y a la naturaleza de la labor específica de esta Secretaría.

El nivel actual de remuneraciones de este personal excede el correspondiente al del Subcuadro y categoría que, de ingresar por las vías normales, les correspondería teniendo en cuenta el Artículo 6º de la Ley "S" Nº 18.503, por lo que se considera indispensable en esta oportunidad, dado las razones aludidas y a título de excepción, designar a este personal, asignándole dentro del Cuadro que los abarque, la categoría (In) que corresponda a su actual remuneración (Decreto Nº 5592/68), asimismo exceptuarlo del Artículo 5º, apartado 2. inciso b, cuando así correspondiera.

Por las razones expresadas, se somete a consideración del Excmo, señor Presidente el presente Proyecto de Ley que encuadra en los fines enunciados en el Acta de la Revolución Argentina y sus Anexos y en las facultades legislativas que le confiere el Artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.



Bs. As., 16/6/1971

En uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina:

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1º — Facúltase al señor Secretario de Informaciones de Estado, a incorporar al plantel básico de la Secretaría de Informaciones de Estado, en el Cuadro, Subcuadro y Categoría (In) que por su remuneración actual le corresponda al personal de la Empresa Nacional de Telecomunicaciones que presta servicios en carácter de adscripto, mencionado a continuación:

CUADRO "B" - Subcuadro "B-1"

In 12 - Norberto Alejandro GUINI
(Clase 1944 - L.E. Nº 7.754.431)

In 13 - Andrés SEMADENI
(Clase 1931 - L.E. Nº 5.025.295)

In 13 - Héctor José NIGRO
(Clase 1925 - L.E. Nº 4.323.956)

In 15 - Martha Elsa BORRA
(Clase 1934 - L.C. Nº 1.384.625)

In 15 - Lucrecia Elina SARMIENTO
(Clase 1932 - L.C. Nº 2.628.368)

In 15 - Sara Nélida CARUSO
(Clase 1935 - L.C. Nº 1.773.038)

In 15 - Marina ABEIJON de CONTE
(Clase 1937 - L.C. Nº 3.680.467)

In 15 - Julia Elena ARAUJO de GAUDENTI
(Clase 1939 - L.C. Nº 6.622.308)

In 15 - Lilia URO de CUCCHIARA
(Clase 1936 - L.C. Nº 3.278.181)

In 15 - Elías GUINI
(Clase 1916 - L.E. Nº 141.865)

In 15 - Alfredo Benjamín ESPINOSA
(Clase 1924 - L.E. Nº 4.324.019)

In 15 - Elba Alicia ARAUJO de GARCIA
(Clase 1929 - L.C. Nº 0.007.568)

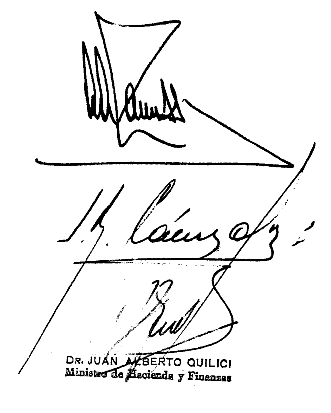
In 15 - Pablo Constantino DEL RIO
(Clase 1923 - L.E. Nº 4.456.074)

In 15 - José PORTILLO
(Clase 1922 - L.E. Nº 1.996.866)

ARTICULO 2º — La incorporación del citado personal a la Secretaría de Informaciones de Estado, se hará con fecha 1º de Julio de 1971.

ARTICULO 3º — El Ministerio de Hacienda y Finanzas coordinará con la Secretaría de Informaciones de Estado, los reajustes presupuestarios que correspondan a fin de proveer los fondos necesarios para que esta Ley comience a regir a partir de la incorporación de los causantes.

ARTICULO 4º — La presente Ley es clasificada de "SECRETA" regístrese y archívese en la Secretaría de Informaciones de Estado.



Ley 19.111

Secretaría de Estado
de Justicia de la Nación

Bs. As., 6/7/1971

EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION:

Tengo el honor de dirigirme a V.E. sometiendo a su consideración el proyecto de ley por el cual se dispone la asignación de una retribución complementaria a los miembros de la CAMARA FEDERAL EN LO PENAL DE LA NACION creada por ley 19.053 y a su personal.

De acuerdo con la ley expresada, ese Tribunal funcionará en forma distinta de los restantes órganos jurisdiccionales, puesto que los Vocales, los Fiscales y el personal de la Cámara deberán desplazarse a cualquier lugar del país en repetidas ocasiones y a veces por lapsos prolongados, incluso a zonas inhóspitas, y afrontando, además, riesgos netamente mayores que los habituales en la carrera judicial. Todo ello justifica el otorgamiento de la retribución accesoria, que cesará tan pronto los magistrados o el personal dejen de integrar el Tribunal.

Queda prevista, por otra parte, la hipótesis de disolución de la nueva Cámara y el destino que se dará entonces a sus integrantes y a su personal.

Dios guarde a Vuestra Excelencia.



AL EXCELENTISIMO SEÑOR PRESIDENTE DE LA NACION
Teniente General don Alejandro Agustín LANUSSE
S / D.

Bs. As., 6/7/1971

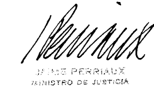
En uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 5º del Estatuto de la Revolución Argentina,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
SANCIONA Y PROMULGA
CON FUERZA DE LEY:

ARTICULO 1º — Los señores jueces, fiscales y el personal de la CAMARA FEDERAL EN LO PENAL DE LA NACION creada por la ley 19053, cualquiera sea su jerarquía, percibirán mientras se encuentren revistando en el citado tribunal, una sobreasignación adicional del CUARENTA POR CIENTO (40%) sobre la totalidad de sus remuneraciones por sueldo básico y compensación jerárquica.

ARTICULO 2º — En el caso de que por cualquier motivo la citada Cámara Federal perdiere su competencia o fuere disuelta, los señores jueces que la integran pasarán a constituir nuevas salas en la CAMARA NACIONAL DE APELACIONES EN LO CRIMINAL Y CORRECCIONAL DE LA CAPITAL FEDERAL. Los señores fiscales de cámara pasarán a actuar ante dicho Tribunal y los funcionarios de ley y el personal administrativo y técnico y de maestranza y servicio será redistribuido por la CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION de acuerdo con las necesidades de los distintos tribunales federales y ordinarios de la Capital. Producido este evento cesará la liquidación de la sobreasignación a que se refiere el artículo 1º.

ARTICULO 3º — Comuníquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.





ADMINISTRACION DE PROGRAMAS ESPECIALES

Decisión Administrativa 612/2006

Dase por aprobado un contrato celebrado para el mencionado organismo descentralizado del Ministerio de Salud.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO, el Expediente Nº 134.391/06 del registro de la Administración de Programas Especiales, los Decretos Nros. 1184 del 20 de septiembre de 2001, 491 del 12 de marzo de 2002, el 601 del 11 de abril de 2002, el 577 del 07 de agosto de 2003, la Resolución Nº 06 del registro ex Ministerio de Salud y Ambiente de fecha 12 de enero de 2006, y

CONSIDERANDO:

Que por el Decreto Nº 491/02 se estableció que toda designación, asignación de funciones, promoción y reincorporación de personal, en el ámbito de la Administración Pública, centralizada y descentralizada — en los términos del artículo 2º del Decreto Nº 23 del 23 de diciembre de 2001 — en cargos de planta permanente y no permanente, incluyendo en estos últimos al personal transitorio y contratado, cualquiera fuere su modalidad y fuente de financiamiento será efectuada por el PODER EJECUTIVO NACIONAL, a propuesta de la Jurisdicción o Entidad correspondiente.

Que por el Decreto Nº 577/03 se modifica la normativa establecida en el Decreto Nº 491/02 delegando en el titular de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS en los Ministros, Secretario de la Presidencia de la Nación o Jefe de la Casa Militar la aprobación de contratos, renovaciones y/o prorrogas.

Que resulta necesario proceder a la recategorización del agente que se detalla en el Anexo I, de la presente Decisión Administrativa, conforme al cambio de funciones que el mismo desempeña, a fin de asegurar la continuidad de las actividades de la ADMINISTRACION DE PROGRAMAS ESPECIALES, razón por la cual se procede a realizar un nuevo contrato.

Que por lo expuesto resulta necesario proceder a dar de baja a partir del 30 de Abril de 2006 el contrato aprobado por Resolución del ex MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE Nº 06 de fecha 12 de enero de 2006.

Que la contratación que se propicia supera los honorarios establecidos en el artículo 1º del Decreto mencionado precedentemente.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE SALUD ha tomado la intervención que le compete.

Que el presente se dicta conforme a las facultades otorgadas por el artículo 100, incisos 1 y 2, de la CONSTITUCION NACIONAL y el artículo 1 del Decreto Nº 577/03.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Resuélvese a partir del 30 de abril del corriente año el contrato celebrado con fecha 15 de diciembre del 2005 entre la persona que se detalla en el Anexo I de la presente y la ADMINISTRACION DE PROGRAMAS ESPECIALES.

Art. 2º — Dase por aprobado a partir del 1 de mayo del año 2006 la contratación de la persona identificada en el Anexo I, quien desarrollará sus funciones en la ADMINISTRACION DE PROGRAMAS ESPECIALES, organismo descentralizado del MINISTERIO DE SALUD, conforme las condiciones, plazo y montos mensual y total consignado.

Art. 3º — El gasto que demande el cumplimiento de la presente, se imputará con cargos a los créditos de las partidas específicas del presupuesto de la Entidad 913 vigente para el ejercicio correspondiente.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Ginés M. González García.

ANEXO I

APELLIDO Y NOMBRE	Nº DOCUMENTO	FUNCION Y RANGO	MONTO MENSUAL	MONTO TOTAL	VIGENCIA DEL CONTRATO
ABOUD, Juan M.	DNI 22.653.214	Consultor C –IV	$ 2.164.-	$ 12.984.-	01/05/06 al 31/10/06

PRESUPUESTO

Decisión Administrativa 613/2006

Modifícase la distribución del Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio 2006, en la parte correspondiente a la Jurisdicción 91- Obligaciones a Cargo del Tesoro, a los efectos de posibilitar la atención de un Convenio de asistencia financiera suscripto entre el Estado Nacional y la provincia de La Rioja.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0185741/2006 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, el Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio 2006 aprobado por la Ley Nº 26.078 y distribuido por la Decisión Administrativa Nº 1 de fecha 19 de enero de 2006, y

CONSIDERANDO:

Que el ESTADO NACIONAL y la PROVINCIA de LA RIOJA, con fecha 20 de mayo de 2006 suscribieron un Convenio destinado a otorgar asistencia financiera directa a la misma.

Que dicho Convenio fortalecerá la infraestructura básica social y productiva de la Provincia y, complementariamente, solventará gastos de funcionamiento.

Que resulta necesario modificar los créditos vigentes de la Jurisdicción 91 OBLIGACIONES A CARGO DEL TESORO a los efectos de posibilitar la atención del Convenio de asistencia financiera suscrito entre el ESTADO NACIONAL y la PROVINCIA de LA RIOJA.

Que para ello se disminuyen las aplicaciones financieras previstas para atender otros Convenios de Asistencia Financiera contemplados en la mencionada Jurisdicción incidiendo en el resultado financiero del presupuesto.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades establecidas en los Artículos 10 de la Ley Nº 26.078 y 37 de la Ley Nº 24.156 sustituido por el Artículo 1º de la Ley Nº 26.124.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Modifícase la distribución del Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio 2006, de acuerdo al detalle obrante en las Planillas Anexas al presente artículo que forman parte integrante del mismo.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Felisa Miceli.

NOTA: Las planillas anexas no se publican. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y en www.boletinoficial.gov.ar

MINISTERIO DE SALUD

Decisión Administrativa 614/2006

Dase por aprobado un contrato de locación de servicios celebrado por el citado Ministerio, bajo el régimen del Decreto Nº 1184/2001.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO los Decretos Nros. 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001, 491 de fecha 12 de marzo de 2002, 601 de fecha 11 de abril de 2002 y 577 de fecha 7 de agosto de 2003, la Circular Nº 4 del 15 de marzo de 2002 de la SECRETARIA LEGAL Y TECNICA de la PRESIDENCIA DE LA NACION, y el Expediente Nº 1-2002-9984/06-4 del registro del entonces MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones mencionadas en el Visto tramita la propuesta de contratación de la Lic. Da. Mirta Gloria DEL YERRO bajo el régimen de "locación de servicios" aprobado por el Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001.

Que el MINISTERIO DE SALUD ha elevado la propuesta de contratación de la aludida profesional, cuya prestación resulta indispensable para el debido cumplimiento de los diversos objetivos asignados a dicho organismo.

Que por el artículo 1º del Decreto Nº 577 de fecha 7 de agosto de 2003 se estableció que toda contratación encuadrada en las previsiones del Decreto Nº 491 del 12 de marzo 2002 y su reglamentación será aprobada por el JEFE DE GABINETE DE MINISTROS en aquellos supuestos en los que se pacte una retribución mensual u honorario equivalente superior a la suma de PESOS DOS MIL ($ 2.000.-)

Que en la contratación propiciada se configura el supuesto previsto en la norma precedentemente citada, por lo que corresponde al suscripto disponer su aprobación.

Que la persona comprendida en la presente medida ha dado cumplimiento a lo establecido en el artículo 6º del Decreto Nº 601 de fecha 11 de abril de 2002, reglamentario de su similar Nº 491/02.

Que se cuenta con el crédito necesario en el presupuesto vigente del MINISTERIO DE SALUD, a fin de atender al gasto resultante de la contratación alcanzada por la presente medida.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE SALUD, ha tomado la intervención de su competencia.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 100, incisos 1 y 2 de la CONSTITUCION NACIONAL y por el artículo 1º del Decreto Nº 577/03.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Dase por aprobado el contrato de "locación de servicios" encuadrado en las previsiones del Decreto Nº 491 de fecha 12 de marzo de 2002 y su reglamentación, celebrado bajo el régimen del Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001 entre el MINISTERIO DE SALUD y la Lic. Da. Mirta Gloria DEL YERRO (DNI Nº 5.899.603), de conformidad con las condiciones, período y monto mensual consignados en el Anexo que forma parte integrante de la presente medida.

Art. 2º — El gasto que demande el cumplimiento de la presente medida, será atendido con cargo a las partidas específicas de los créditos presupuestarios vigentes asignados al MINISTERIO DE SALUD.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Ginés M. González García.

PLANILLA ANEXO A LA DECISION ADMINISTRATIVA Nº 614

APELLIDO Y NOMBRE	TIPO Y Nº DE DOCUMENTO	FUNCION	RANGO	PERIODO DE CONTRATACION	MONTO MENSUAL
DIRECCION NACIONAL DE SALUD MATERNO INFANTIL – SECRETARIA DE PROGRAMAS SANITARIOS					
DEL YERRO, Mirta Gloria	DNI. Nº 5.899.603	Consultor B	IV	01/07/2006 al 31/12/2006	$ 2.990-

SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS DE SALUD

Decisión Administrativa 615/2006

Apruébanse contrataciones de profesionales que desarrollarán sus funciones en la Subgerencia de Informática del mencionado organismo descentralizado dependiente del Ministerio de Salud.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO los Decretos Nº 1184 del 20 de septiembre de 2001, Nº 491 del 12 de marzo de 2002, Nº 601 del 11 de abril de 2002, Nº 1196 del 5 de julio de 2002 y Nº 577 del 7 de agosto de 2003 y lo solicitado por la SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS DE SALUD, organismo descentralizado dependiente del MINISTERIO DE SALUD y;

CONSIDERANDO:

Que por el Decreto Nº 491/02 se estableció que toda designación, asignación de funciones, promoción y reincorporación de personal, en el ámbito de la Administración Pública, centralizada y descentralizada — en los términos del artículo 2º del Decreto Nº 23 del 23 de diciembre de 2001 — en cargos de planta permanente y no permanente, incluyendo en estos últimos al personal transitorio y contratado, cualquiera fuere su modalidad y fuente de financiamiento será efectuada por el PODER EJECUTIVO NACIONAL, a propuesta de la Jurisdicción o Entidad correspondiente.

Que por el Decreto Nº 601/02, modificado por el Decreto Nº 1196/02 se decidió que las disposiciones del Decreto Nº 491/02 son aplicables a la celebración, renovación y/o prórroga de toda contratación de servicios personales y de obra intelectual, incluidos los de locación de servicios celebrados en virtud de lo dispuesto en el Decreto Nº 1184/01 y los contratos de locación de obra intelectual prestados a título personal encuadrados en los Decretos Nros. 1023/01 y 436/00, como así también los convenidos para proyectos o programas de cooperación técnica con financiamiento bilateral o multilateral, nacional e internacional.

Que a fin de asegurar el normal funcionamiento del Organismo resulta necesario proceder a la contratación de dos profesionales para desempeñarse en la Subgerencia de Informática de la SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS DE SALUD, organismo descentralizado dependiente del MINISTERIO DE SALUD bajo el régimen del Decreto Nº 1184/01.

Que la financiación de las contrataciones que por la presente se propician serán atendidas con cargo a las partidas específicas de los créditos presupuestarios asignados a la entidad.

Que por el artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/01 se dispone que el Señor Jefe de Gabinete de Ministros podrá autorizar con carácter de excepción la contratación de consultores cuando posean una especialidad de reclutamiento crítico en el mercado laboral para la cual no se requiera la posesión de título universitario o terciario, no obstante la determinación de su exigencia como requisito específico de la función.

Que en el caso, en virtud de requerirse la contratación de un Consultor B, Rango IV, del Decreto Nº 1184/01, donde se exige título universitario, según los términos de referencia se justifica dicha contratación por tratarse de tareas de informática inherentes al Organismo.

Que los profesionales a contratar poseen la idoneidad requerida para el desempeño de las tareas que se les encomiendan.

Que se dio cumplimiento a la Circular de la SECRETARIA LEGAL Y TECNICA de la PRESIDENCIA DE LA NACION Nº 4/02 y a la Resolución Conjunta Nº 11/02 de la SUBSECRETARIA DE LA GESTION PUBLICA y de la SUBSECRETARIA DE PRESUPUESTO.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE SALUD ha tomado la intervención de su competencia.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 100, incisos 1) y 2) de la Constitución Nacional, artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/01 y del Decreto Nº 577/03

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE

Artículo 1º — Apruébase la contratación de los profesionales identificados en el Anexo I, quienes desarrollarán sus funciones en la Subgerencia de Informática de la SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS DE SALUD, organismo descentralizado dependiente del MINISTERIO DE SALUD, conforme las condiciones y montos mensuales consignados en el mencionado Anexo, en carácter de excepción a lo dispuesto por el artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/01, desde la fecha de entrada en vigencia de la presente y hasta el 31 de diciembre de 2006.

Art. 2º — El gasto que demande el cumplimiento de la presente medida se imputará con cargo a la partida específica de la entidad, SUPERINTENDENCIA DE SERVICIOS DE SALUD, organismo descentralizado dependiente del MINISTERIO DE SALUD.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Ginés M. González García.

ANEXO I

LOCACION DE SERVICIOS

APELLIDO Y NOMBRE	Nº DOCUMENTO	MONTO MENSUAL	FUNCION	RANGO
ARROYUELO, Alicia	14.557.986	$ 3.041	Consulto B	IV
COULON, Mariano	24.552.367	$ 3.041	Consulto B	IV

MINISTERIO DE SALUD

Decisión Administrativa 616/2006

Dase por aprobado un contrato de locación de servicios celebrado por el citado Ministerio, bajo el régimen del Decreto Nº 1184/2001.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO los Decretos Nros. 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001, 491 de fecha 12 de marzo de 2002, 601 de fecha 11 de abril de 2002 y 577 de fecha 7 de agosto de 2003, la Circular Nº 4 del 15 de marzo de 2002 de la SECRETARIA LEGAL Y TECNICA de la PRESIDENCIA DE LA NACION y el Expte. Nº 1-2002-10726/06-0 del registro del entonces MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones mencionadas en el Visto tramita la propuesta de contratación del Doctor Dn Enrique Oscar ABEYA GILARDON bajo el régimen de "locación de servicios" aprobado por el Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001.

Que el MINISTERIO DE SALUD ha elevado la propuesta de contratación del aludido profesional, cuya prestación resulta indispensable para el debido cumplimiento de los diversos objetivos asignados a dicho organismo.

Que por el artículo 1º del Decreto Nº 577 de fecha 7 de agosto de 2003 se estableció que toda contratación encuadrada en las previsiones del Decreto Nº 491 del 12 de marzo 2002 y su reglamentación será aprobada por el JEFE DE GABINETE DE MINISTROS en aquellos supuestos en los que se pacte una retribución mensual u honorario equivalente superior a la suma de PESOS DOS MIL ($ 2.000.-)

Que en la contratación propiciada se configura el supuesto previsto en la norma precedentemente citada, por lo que corresponde al suscripto disponer su aprobación.

Que la persona comprendida en la presente medida ha dado cumplimiento a lo establecido en el artículo 6º del Decreto Nº 601 de fecha 11 de abril de 2002, reglamentario de su similar Nº 491/02.

Que se cuenta con el crédito necesario en el presupuesto vigente del MINISTERIO DE SALUD, a fin de atender al gasto resultante de la contratación alcanzada por la presente medida.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE SALUD, ha tomado la intervención de su competencia.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 100, incisos 1 y 2 de la CONSTITUCION NACIONAL y por el artículo 1º del Decreto Nº 577/03.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Dase por aprobado el contrato de "locación de servicios" encuadrado en las previsiones del Decreto Nº 491 de fecha 12 de marzo de 2002 y su reglamentación, celebrado bajo el régimen del Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001 entre el MINISTERIO DE SALUD y el Doctor Dn. Enrique Oscar ABEYA GILARDON (L.E Nº 4.548.018), de conformidad con las condiciones, período y monto mensual consignados en el Anexo que forma parte integrante de la presente medida.

Art. 2º — El gasto que demande el cumplimiento de la presente medida, será atendido con cargo a las partidas específicas de los créditos presupuestarios vigentes asignados al MINISTERIO DE SALUD.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Ginés M. González García.

PLANILLA ANEXO A LA DECISION ADMINISTRATIVA Nº

APELLIDO Y NOMBRE	TIPO Y Nº DE DOCUMENTO	FUNCION	RANGO	PERIODO DE CONTRATACION	MONTO MENSUAL
DIRECCION NACIONAL DE SALUD MATERNO INFANTIL – SECRETARIA DE PROGRAMAS SANITARIOS					
ABEYA GILARDON, Enrique	L.E. Nº 4.548.018	Consultor B	IV	01/07/2006 al 31/12/2006	$ 2.990-

PRESUPUESTO

Decisión Administrativa 617/2006

Modifícase la distribución del Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio 2006, a fin de incorporar a la Jurisdicción 75 - Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, créditos con destino al Programa de Formación e Información Sistémico en Materia de Prevención y Erradicación del Trabajo Infantil.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº 1.078.489/03 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 26.078 de Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio de 2006, distribuido por la Decisión Administrativa Nº 1 del 19 de enero de 2006, el Convenio Nº 88 del 03 de octubre de 2003 celebrado entre el BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO (BID) y el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, y

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario incorporar al presupuesto vigente de la JURISDICCION 75 - MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, los créditos a ejecutarse durante el Ejercicio 2006 con destino al PROGRAMA DE FORMACION E INFORMACION SISTEMICO EN MATERIA DE PREVENCION Y ERRADICACION DEL TRABAJO INFANTIL, a efectos de garantizar las ejecuciones en tiempo y forma a través de la COOPERACION TECNICA NO REEMBOLSABLE, para el financiamiento y la diseminación de las mejores prácticas para la prevención del trabajo infantil.

Que de acuerdo con el cierre del Ejercicio 2005, surge un saldo de caja disponible en las cuentas del mencionado programa al 31 de diciembre de 2005, siendo necesario disponer de dichos fondos para el presente ejercicio.

Que a fin de proseguir con el desarrollo de las acciones planteadas por el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, surge la necesidad de incorporar los recursos provenientes del BANCO INTERAMERICANO DE DESARROLLO (BID) para el presupuesto vigente.

Que dicho programa tiene por objeto promover la formación de los inspectores de trabajo sobre la problemática del trabajo infantil, mediante el diseño de una estrategia pública orientada a la prevención y erradicación del mismo, favoreciendo su accionar con los diferentes actores sociales involucrados en esta problemática.

Que se fortalecerá el rol preventivo y educativo de los inspectores de trabajo, potenciando las habilidades para la tarea inspectiva, y la articulación de respuestas sociales para una responsable fiscalización del trabajo infantil, promoviendo la constitución de redes y fortaleciendo las ya existentes.

Que la presente medida se dicta de conformidad con las atribuciones emergentes del artículo 100, incisos 1 y 2 de la CONSTITUCION NACIONAL y del artículo 9 de la Ley Nº 26.078.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Modifícase la distribución del Presupuesto de la Administración Nacional, para el Ejercicio 2006, de acuerdo con el detalle obrante en las planillas anexas al presente artículo.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Felisa Miceli. — Carlos A. Tomada.

NOTA: Las planillas anexas no se publican. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y en www.boletinoficial.gov.ar

MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

Decisión Administrativa 618/2006

Exceptúase al citado Ministerio de lo dispuesto por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/2001, al solo efecto de posibilitar una contratación.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0074626/2006 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Ley Nº 26.078, los Decretos Nros. 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001, 491 de fecha 12 de marzo de 2002, 601 de fecha 11 de abril de 2002 y 577 de fecha 7 de agosto de 2003, la Decisión Administrativa Nº 1 de fecha 19 de enero de 2006, y

CONSIDERANDO:

Que por las actuaciones mencionadas en el Visto tramita la propuesta de excepción a las prescripciones del Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1.184 de fecha 20 de septiembre de 2001, formulada por el PROYECTO COORDINACION DE OPERACION Y ADMINISTRACION DE SISTEMAS INFORMATICOS dependiente de la Dirección General de Administración de la SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION Y NORMALIZACION PATRIMONIAL de la SECRETARIA LEGAL Y ADMINISTRATIVA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Que las autoridades propiciantes manifiestan que la persona que se detalla en el Anexo que integra la presente medida, posee especialidad de reclutamiento crítico en el mercado laboral, para la cual no se requiere la posesión de título universitario o terciario, resultando imprescindible contar con dicha persona para el eficaz desarrollo de los objetivos propios del Organismo citado.

Que la persona involucrada en la presente medida ha dado cumplimiento a lo establecido en la Resolución Conjunta Nº 11 de fecha 7 de marzo de 2002 de la SUBSECRETARIA DE LA GESTION PUBLICA dependiente de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS y de la SUBSECRETARIA DE PRESUPUESTO dependiente de la SECRETARIA DE HACIENDA del ex MINISTERIO DE ECONOMIA E INFRAESTRUCTURA.

Que la Dirección General de Recursos Humanos, dependiente de la SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION Y NORMALIZACION PATRIMONIAL de la SECRETARIA LEGAL Y ADMINISTRATIVA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 100, incisos 1 y 2 de la CONSTITUCION NACIONAL y por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Exceptúase al MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, de lo dispuesto por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001, al solo efecto de posibilitar la contratación de la persona que se detalla en el Anexo que integra la presente medida.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Felisa Miceli.

ANEXO

Modalidad de Contratación: DECR. 1184/01

Nombre del Proyecto: 0000000229 DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Código de Control: 0000003261

Listado de Contrataciones

Nº	Apellido	Nombre	FyR	Tipo y Nº Doc.	Honor. Mensual	Dto. 682/04	Tot. Mensual	Tot. Período	Desde	Hasta	Prog.	Act.	Dedic.
1	MAZZONI	MARIANO AGUSTIN	CC3	DNI 25669711	1990.00	0.00	1990.00	15920.00	01/05/06	31/12/06	1	1	100%

Cantidad de Contratos Listados: 1

Imputación Presupuestaria: 1 8 7 Proyecto 0 Fuente 11 Obra 0 Ubic. Geo. 2 Jurisdicción 50

Nombre del Proyecto: 0000000229 DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Gasto Mensual Demandado por las Contrataciones

Honorario Dto. 1184/01 y Suma Dto. 682/04

Mes	Año	Honorario Dto. 1184/01	Suma Dto. 682/04	Gasto Mensual
MAYO	2006	1990.00	0.00	1990.00
JUNIO	2006	1990.00	0.00	1990.00
JULIO	2006	1990.00	0.00	1990.00
AGOSTO	2006	1990.00	0.00	1990.00
SEPTIEMBRE	2006	1990.00	0.00	1990.00
OCTUBRE	2006	1990.00	0.00	1990.00
NOVIEMBRE	2006	1990.00	0.00	1990.00
DICIEMBRE	2006	1990.00	0.00	1990.00
	Totales	15920.00	0.00	15920.00

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Decisión Administrativa 619/2006

Excepción a lo previsto en el artículo 5º, inciso f) de la Ley Marco de Regulación de Empleo Público Nacional Nº 25.164.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº 1.158.544/06 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 24.241 y sus modificatorias, la Ley Marco de Regulación de Empleo Público Nacional Nº 25.164, y los Decretos Nros 1421 del 8 de agosto de 2002 y 214 del 27 de febrero de 2006, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Ley Nº 25.164 se aprobaron los principios generales que regulan la relación de Empleo Público Nacional,

Que por Decreto Nº 1421/02 se aprobó la reglamentación de la Ley Marco de Regulación de Empleo Público Nacional.

Que el artículo 5º, inciso f), de la Ley Marco de Regulación del Empleo Público Nacional Nº 25.164, establece como un impedimento para el ingreso en la Administración Pública tener la edad prevista en la ley previsional para acceder al beneficio de la jubilación.

Que el artículo 5º del Anexo I al Decreto Nº 1421/02 establece el procedimiento de excepción para autorizar la incorporación de las personas comprendidas por el impedimento aludido en el párrafo anterior.

Que asimismo el artículo 12, inciso f) del anexo I al Decreto Nº 214/06 establece que no podrá ingresar a la Administración Pública Nacional aquel que tenga la edad prevista en la ley previsional para acceder al beneficio de la Jubilación.

Que el artículo 19, inciso b), de la Ley Nº 24.241 establece, en SESENTA (60) años, la edad a partir de la cual las mujeres pueden acceder al beneficio previsional.

Que el Señor Secretario de Empleo del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL solicita exceptuar de las precitadas previsiones legales a la Licenciada Doña Lydia Beatriz MICHELENA.

Que la medida solicitada se sustenta en la necesidad de contratar a la profesional antes mencionada para desempeñarse en el ámbito de la UNIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y GRUPOS VULNERABLES, dependiente de la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, por su experiencia, capacidad y reconocida aptitud en acciones propias de ese organismo.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL y la Oficina Nacional de Empleo Público de la SUBSECRETARIA DE LA GESTION PUBLICA de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS han tomado la intervención que les compete, expidiéndose favorablemente.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 100, inciso 1, de la CONSTITUCION NACIONAL y lo dispuesto por el artículo 5º del Anexo I al Decreto Nº 1421/02.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Exceptúase a la Licenciada Doña Lydia Beatriz MICHELENA (M.I. Nº 4.932.204), de SESENTA Y UN (61) años de edad, del impedimento para ingresar a la Administración Pública previsto en el artículo 5º, inciso f) de la Ley Marco de Regulación de Empleo Público Nacional Nº 25.164.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Carlos A. Tomada.

ORGANO DE CONTROL DE CONCESIONES VIALES

Decisión Administrativa 620/2006

Exceptúase al citado organismo descentralizado que funciona en el ámbito de la Secretaría de Obras Públicas, de lo dispuesto por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/2001, al solo efecto de posibilitar contrataciones.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº 5041/2005 del Registro del ORGANO DE CONTROL DE CONCESIONES VIALES, organismo descentralizado que funciona en el ámbito de la SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, la Ley Nº 25.967, los Decretos Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001, Nº 491 del 12 de marzo de 2002, Nº 601 del 11 de abril de 2002 y Nº 1142 de fecha 26 de noviembre de 2003, y la Decisión Administrativa Nº 1 de fecha 11 de enero de 2005, y

CONSIDERANDO:

Que como consecuencia de los Decretos Nº 491/02 y Nº 601/02, el PODER EJECUTIVO NACIONAL ejerce, en el ámbito de su competencia, el control directo e inmediato de las designaciones, contrataciones y determinados movimientos de personal.

Que atento a ello el ORGANO DE CONTROL DE CONCESIONES VIALES, organismo descentralizado actuante en el ámbito de la SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, propicia la contratación de las personas que se detallan en el Anexo que integra la presente medida, a fin de asegurar y perfeccionar la labor que efectúa dicho Organismo.

Que por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/01 se autorizó al JEFE DE GABINETE DE MINISTROS, con carácter de excepción, mediante decisión fundada y a requerimiento de las autoridades incluidas en el Artículo 1º del mencionado Anexo a disponer la contratación de consultores cuando posean una especialidad de reclutamiento crítico en el mercado laboral para la cual no se requiera la posesión de título universitario o terciario, no obstante la determinación de su exigencia como requisito específico de la función.

Que en las contrataciones propiciadas se configura el supuesto previsto en la norma precedentemente citada, por lo que corresponde al suscripto disponer su aprobación.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete conforme lo establecido en el Artículo 9º del Decreto Nº 1142/03.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 100, incisos 1 y 2 de la CONSTITUCION NACIONAL y por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/01.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Exceptúase al ORGANO DE CONTROL DE CONCESIONES VIALES, organismo descentralizado que funciona en el ámbito de la SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, de lo dispuesto por el Artículo 7º del Anexo I del Decreto Nº 1184/01, al solo efecto de posibilitar la contratación de las personas que se detallan en el Anexo que integra la presente medida.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Julio M. De Vido.

ANEXO

ORGANO DE CONTROL DE CONCESIONES VIALES

DE LA SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS

DEL MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL,

INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS

APELLIDO Y NOMBRES	Documento Nacional de Identidad Nº	PERIODO		Función y Rango	MONTO MENSUAL	MONTO TOTAL
		DESDE	HASTA			
FULCHERI, Carlos Norberto	11.523.928	17-10-05	31-12-05	C-I	$ 1.445.-	$ 3.612,50.-
NARICCIO, Ricardo Martín	32.297.394	17-10-05	31-12-05	C-I	$ 1.220.-	$ 3.050.-
TOTAL					$ 2.665.-	$ 6.662,50.-

PRESUPUESTO

Decisión Administrativa 621/2006

Apruébase el Presupuesto Consolidado del Sector Público Nacional correspondiente al Ejercicio Fiscal del año 2006.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0115945/2006 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, la Ley Nº 24.156 de Administración Financiera y de los Sistemas de Control del Sector Público Nacional, y

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 55 de la citada ley dispone que la OFICINA NACIONAL DE PRESUPUESTO dependiente de la SUBSECRETARIA DE PRESUPUESTO de la SECRETARIA DE HACIENDA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION preparará anualmente el Presupuesto Consolidado del Sector Público Nacional.

Que dicho presupuesto consolidado debe brindar información sobre las transacciones netas que realiza el sector público nacional con el resto de la economía.

Que el citado Artículo 55 determina que una vez aprobado el Presupuesto Consolidado del Sector Público Nacional deberá ser remitido para su conocimiento al HONORABLE CONGRESO DE LA NACION.

Que la medida propuesta se halla amparada en las disposiciones del Artículo 100, inciso 1 de la CONSTITUCION NACIONAL y Artículo 55 de la Ley Nº 24.156.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Apruébase el Presupuesto Consolidado del Sector Público Nacional, correspondiente al Ejercicio Fiscal del año 2006, que como Anexo forma parte integrante de la presente decisión administrativa.

Art. 2º — Establécese que la aprobación del mencionado Presupuesto Consolidado que se dispone por el artículo anterior no significa introducir modificaciones en los presupuestos de la Administración Nacional, de las Empresas Públicas no Financieras, de los Entes Públicos excluidos expresamente de la Administración Nacional y de los Fondos Fiduciarios aprobados o en trámite de aprobación por las respectivas autoridades según las normas legales vigentes en la materia.

Art. 3º — Dése cuenta al HONORABLE CONGRESO DE LA NACION.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto A. Fernández. — Felisa Miceli.

NOTA: El Anexo no se publica. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y en www.boletinoficial.gov.ar

MINISTERIO DE DEFENSA

Decisión Administrativa 623/2006

Dase por aprobada una contratación de locación de servicios celebrada por el citado Ministerio, bajo el régimen del Decreto Nº 1184/2001.

Bs. As., 12/9/2006

VISTO el Expediente Nº 12.736/06 del registro del MINISTERIO DE DEFENSA, los Decretos Nº 1184 del 20 de septiembre de 2001, Nº 491 del 12 de marzo de 2002, Nº 601 del 11 de abril de 2002, modificado por su similar Nº 1196 del 5 de julio de 2002 y el Nº 577 del 7 de agosto de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el dictado del Decreto Nº 491/02 y su reglamentación, se ha establecido que todas las designaciones de personal permanente y no permanente, incluyendo en este último al transitorio y contratado, serán efectuadas por el PODER EJECUTIVO NACIONAL, a propuesta de la Jurisdicción o Entidad correspondiente.

Que específicamente, por el Decreto Nº 601/02 y su modificatorio Nº 1196/02, se estableció, entre otros extremos, que las disposiciones de su similar Nº 491/02 resultan aplicables a la celebración, renovación y/o prórroga de toda contratación de servicios personales y de obra intelectual.

Que posteriormente, por el Decreto Nº 577/03, con el fin de agilizar los trámites, se modificaron diversos aspectos de la normativa reseñada precedentemente estableciéndose, entre otros extremos, que las referidas contrataciones serán aprobadas por el Jefe de Gabinete de Ministros en aquellos supuestos en los que se pacte una retribución mensual u honorario equivalente superior a la suma de PESOS DOS MIL ($ 2.000,00) y en los de renovaciones o prórrogas en las cuales se modifiquen algunas de las condiciones pactadas en el contrato originario.

Que la creciente complejidad de las funciones de la SECRETARIA DE ASUNTOS MILITARES, dependiente del MINISTERIO DE DEFENSA, hace aconsejable la contratación de la Doctora Ileana Romina ARDUINO, para cumplir con las funciones detalladas en el Programa de Trabajo denominado "APOYO TECNICO PARA LA REESTRUCTURACION DE LAS FUERZAS ARMADAS".

Que se dio cumplimiento a la Circular de la SECRETARIA LEGAL Y TECNICA DE LA PRESIDENCIA DE LA NACION Nº 4 de fecha 15 de marzo de 2002.

Que el gasto que demande dicha contratación será atendido con el crédito presupuestario de la Jurisdicción 45 - MINISTERIO DE DEFENSA para el ejercicio 2006.

Que el servicio jurídico permanente del MINISTERIO DE DEFENSA ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 100, incisos 1) y 2) de la CONSTITUCION NACIONAL y de lo dispuesto por el artículo 1º del Decreto Nº 577/03.

Por ello,

EL JEFE
DE GABINETE DE MINISTROS
DECIDE:

Artículo 1º — Dase por aprobada la contratación de locación de servicios celebrada bajo el régimen del Decreto Nº 1184 de fecha 20 de septiembre de 2001 entre el MINISTERIO DE DEFENSA y la persona que se detalla en la planilla que, como Anexo I, forma parte integrante de la presente, de conformidad con el período, monto mensual, función y rango indicados en el mismo.

Art. 2º — El gasto que demande el cumplimiento de la presente medida será atendido con cargo a las partidas específicas del presupuesto de la Jurisdicción 45 —MINISTERIO DE DEFENSA— aprobado para el ejercicio 2006 por la Ley Nº 26.078.

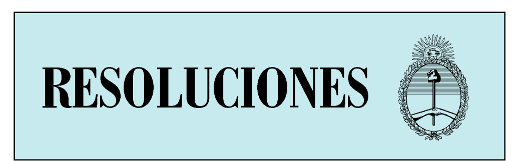
Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — Alberto A. Fernández. — Nilda Garré.

ANEXO I

SECRETARIA DE ASUNTOS MILITARES

APOYO TECNICO PARA LA REESTRUCTURACION DE LAS FUERZAS ARMADAS

Tipo Loc.	APELLIDO y Nombres	Documento		FUNCION	RANGO	Importe Mensual	Importe Total	MESES	Período de contratación	
		TIPO	NUMERO						Inicio	Finalización
S	ARDUINO, Ileana Romina	DNI	25.852.059	Consultor B	IV	$ 3.041,00	$ 21.287,00	7	01/06/2006	31/12/2006



Consejo Gremial de Enseñanza Privada

ENSEÑANZA PRIVADA

Resolución 5/2006

Aclárase las Resoluciones Nros. 2/2006 y 3/2006.

Bs. As., 5/9/2006

VISTO las facultades otorgadas por los artículo 18 inciso b) y 31 inciso 2) de la Ley 13.047 al Consejo Gremial de Enseñanza Privada, y;

CONSIDERANDO:

Que, se hace necesario rectificar el error material detectado en las Resoluciones Nº 02/06 y 03/06 de este Cuerpo Colegiado luego de su publicación en el Boletín Oficial Nº 30.930 del Miércoles 21 de junio del corriente año, en el cual se hubo omitido en el primer considerando de ambas Resoluciones la palabra “no” en la frase “del personal docente incluido en las plantas orgánico funcionales”;

Que, del mismo modo se hubo advertido en el inciso b) del Artículo 1º de la Resolución 03/06 la omisión de la palabra “no” en la frase “cuando posea título habilitante”.

Que, por sesión de fecha 18 de julio de 2006, se aprobó por mayoría el dictado del presente acto administrativo.

Por ello, en uso de facultades propias

EL CONSEJO GREMIAL
DE ENSEÑANZA PRIVADA
Reunido en sesión ordinaria
RESUELVE:

Artículo 1º — Aclarar que, en el 1º considerando de las Resoluciones Nº 02/06 y 03/06 **donde dice**: “del personal docente incluido en las plantas orgánico funcionales”, **debió decir**: “del personal docente no incluido en las plantas orgánico funcionales”.

Art. 2º — Aclara que, en el inciso b) del Art. 1 de la Resolución Nº 03/06 **donde dice:**

“cuando posea título habilitante $ 751,84”

Debió decir:

“Cuando no posea título habilitante $ 751,84”

Art. 3º — Registrar la presente Resolución remitiendo copia al Ministerio de Trabajo, a la Administración Nacional de la Seguridad Social, a la Administración Federal de Ingresos Públicos y a la Secretaría de Comercio Interior.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Erica V. Covalschi. — Horacio Ferrari. — Pablo Olocco. — Alicia Velich. — Jorge Sánchez. — Mario Almirón. — Domingo De Garra. — Horacio Ghilini. — Guillermo Marconi.

Aprobada en Sesión de Fecha 18 jul 2006.

Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias
y
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución Conjunta 33/2006 y 563/2006

Modificación.

Bs. As., 13/9/2006

VISTO el Capítulo VIII del Código Alimentario Argentino, las Resoluciones M.S. y A.S. N° 3/95, 110/95, 433/97, 435/97, 587/97 y el Expediente 1-47-2110-2905-02-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y,

CONSIDERANDO:

Que por Resolución del ex Ministerio de Salud y Acción Social N° 3/95 se incorporaron al Código Alimentario Argentino las Resoluciones GMC N° 69/93, 70/93, 71/93, 72/93, 82/93, 16/94 y 43/94 referidas a Requisitos Microbiológicos para Quesos, Reglamentos Técnicos de Identidad y Calidad en relación con Manteca, Crema de Leche, Grasa Láctea, Leche en Polvo, Caseinatos Alimenticios y Caseina Alimenticia.

Que por Resolución del ex Ministerio de Salud y Acción Social N° 110/95 se incorporaron al Código Alimentario Argentino las Resoluciones GMC N° 63/94, 76/94, 78/94, 79/94 y 80/94 referidas a Reglamentos Técnicos de Identidad y Calidad en relación con Calidad de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, Crema de Leche a granel de Uso Industrial, Leche UAT (UHT), Queso y Leche Fluida a granel de Uso Industrial.

Que por Resolución del ex Ministerio de Salud y Acción Social N° 433/97 se incorporaron al Código Alimentario Argentino las Resoluciones GMC N° 81/96, 82/96, 83/96, 84/96, 134/96, 135/96, 136/96, 137/96, 138/96 y 145/96 referidas a Reglamentos Técnicos de Identidad y Calidad en relación con Quesos Rallados, Requesón, Queso Prato, Leche en Polvo, Queso Fundido, Leche, Queso en Polvo, Dulce de Leche y Queso Minas Frescal.

Que por Resolución del ex Ministerio de Salud y Acción Social N° 435/97 se incorporaron al Código Alimentario Argentino las Resoluciones GMC N° 29/96, 30/96, 31/96, 32/96, 34/96 y 42/96 referidas a Reglamentos Técnicos de Identidad y Calidad en relación con Queso Petegrás Sandwich, Queso Tandil, Queso Tilsit, Queso Tybo y Masa para elaborar Queso Muzzarella.

Que por Resolución del ex Ministerio de Salud y Acción Social N° 587/97 se incorporó al Código Alimentario Argentino la Resolución GMC N° 78/96 referida al Reglamento de Identidad y Calidad del Queso Muzzarella.

Que por Resolución Conjunta S.P.R. y R.S. y S.A.G.P.y A. N° 22/2002 y 118/2002 se incorporó al Código Alimentario Argentino el Queso Goya.

Que es necesaria la armonización del Capítulo VIII, Alimentos Lácteos del Código Alimentario Argentino, considerando las Resoluciones del Ministerio de Salud y Acción Social incorporadas al mismo.

Que resulta conveniente adecuar las especificaciones a los parámetros internacionales (Codex Alimentarius), en aspectos de definición y calidad de leche.

Que los adelantos tecnológicos permiten el uso de nuevas materias primas y los procesos tecnológicos que actualmente se emplean se describen mejor con la palabra “estandarizada” que con “normatizada”.

Que es necesario reglamentar el transporte y fraccionamiento de quesos a fin de disminuir riesgos sanitarios.

Que deben incorporarse al Código Alimentario Argentino las especificaciones y características de identidad del Queso Cottage, dado que existen normas internacionales que la avalan.

Que el Queso Danbo debe ser diferenciado de los quesos de masa lavada como el Samsoe, el Fynbo y el Mini Fynbo.

Que corresponde adecuar la terminología empleada a los procesos tecnológicos actualmente utilizados.

Que en tal sentido es necesario modificar los artículos 553, 555, 556, 560 bis, 562, 567, 570, 571, 572, 572 bis, 573, 573 bis, 574, 576, 577 tris, 582 bis, 582 tris, 582 cuarto, 583, 584, 585, 587, 588, 589, 590, 592, 596, 602, 605, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 620 bis, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 630 bis, 631, 632, 632 bis, 633, 634, 635, 636, 637, 637 bis, 638, 639, 640, 641, 641 bis y 642, derogar los artículos 568, 569, 569 bis, 570 bis, 593, 593 bis, 594, 594 bis, 595, 597, 599, 600, 606, 607, 608, 609 y 613 bis e incluir los artículos 553 bis, 555 bis, 556 tris, 556 cuarto, 567 bis, 603, 611 bis, 617 bis, 618 bis, 632 tris, 632 cuarto, 633 bis, 633 tris, 633 cuarto y 640 bis del Código Alimentario Argentino.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

LA SECRETARIA
DE POLITICAS, REGULACION
Y RELACIONES SANITARIAS
Y
EL SECRETARIO
DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA
Y ALIMENTOS
RESUELVEN

Artículo 1° — Sustitúyese el artículo 553 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 553: Con la designación de Alimentos Lácteos, se entiende la leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana.”

Art. 2° — Incorpórase el artículo 553 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 553 bis: Todo establecimiento que elabore: Leche certificada cruda, Leche pasteurizada, Leche certificada pasteurizada, Leche seleccionada pasteurizada, Leche conservada o esterilizada UAT, Leche esterilizada, Leche reconstituida, enteras, descremadas o desnatadas, o parcialmente descremadas o desnatadas, Leche con crema, Leche condensada, Leche en polvo, Leche descremada en polvo, Leche parcialmente descremada en polvo, y las que en el futuro determine la autoridad sanitaria nacional deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para dichas funciones, el que asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Para el resto de los productos lácteos incluidos en el presente capítulo cada empresa deberá contar con un Director Técnico. En caso de que posea más de un establecimiento, en cada uno de ellos deberá contar con un responsable quien actuará bajo la supervisión del Director Técnico. El responsable podrá ser un Técnico, Técnico Superior o Profesional, que a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para cumplir las siguientes funciones:

1. Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.

2. Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable de que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.

3. Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

Art. 3° — Sustitúyese el artículo 555 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 555: La leche destinada a ser consumida como tal o la destinada a la elaboración de leches y productos lácteos, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

Requisito	Valores aceptados	Método de análisis
Densidad a 15°C	1,028 a 1,034	AOAC 16th Ed. 925.22
Materia grasa (*)	Mínimo 3,0 g/100cm^3	FIL 1C: 1987
Extracto Seco No Graso (**)	Mínimo 8,2 g/100g.	FIL 21 B: 1987
Acidez (g. ácido láctico/100cm^3)	0,14 a 0,18 (g. Acido láctico/100cm^3)	AOAC 16ª Ed. 947.05
Descenso crioscópico	Máximo- 0,512 °C (equivalente a – 0,530°H)	FIL 108B: 1991
Proteínas Totales (N x 6,38) (**)	Mínimo 2,9 g./100g.	FIL 20B: 1993

(*) En condiciones excepcionales podrá ser comercializada leche con un contenido graso inferior al 3% si la autoridad sanitaria provincial, previo estudio de evaluación, lo considera aceptable para su jurisdicción. En dicho caso el contenido de materia grasa deberá ser declarado en el rotulado con letras de buen tamaño realce y visibilidad.

(**) Podrá ser expresado en su equivalente en g/100cm^3 tomando para la conversión el valor de densidad (a 15°C) correspondiente."

Art. 4° — Inclúyese el artículo 555 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 555 bis: 1. La materia grasa de los productos lácteos y/o la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos de origen bovino con agregados, deberá responder a los siguientes requisitos:

Requisito	Valores aceptados	Método de análisis
a) Punto de fusión	28 a 37°C	AOAC 920. 156 Ed. 15°, 1990. AOAC 920. 157 Ed. 15°, 1990
b) Indice de refracción (40°C)	1,4520 a 1,4566	FIL 7A: 1969 (confirmada 1983).
c) Indice de Iodo (Wijs)	26 a 38	FIL 8: 1959 (confirmada 1982).
d) Indice de Reichert Meissl	24 a 36	AOAC 925. 41 Ed.15°, 1990.
e) Indice de Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925. 41 Ed.15°, 1990.
f) Indice de saponificación (Kottstorfer)	218 a 235	AOAC 920. 160 Ed.15°, 1990.

g) Determinación de grasa de origen vegetal: Negativo

Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatrografía en capa delgada de los esteroles (FIL 38: 1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroles (FIL 54: 1969).

h) Determinación de grasa de origen animal: deberán ser cumplidas las siguientes relaciones de ácidos grasos determinadas por cromatografía gaseosa de los ésteres metílicos de los ácidos grasos (Boletín FIL 265/1991, pág. 39).

14:0/18:1 = > 0,30 14:0/12:0 = (3, 0- 4,1)

12:0/10:0 = (0,95- 1,3) 10:0/8:0 = (1,85- 2,3)

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

2. La autoridad sanitaria competente podrá considerar otros valores como válidos cuando se demuestre fehacientemente que en una cuenca lechera determinada los valores promedio de estos parámetros no se corresponden con los estipulados precedentemente."

Art. 5° — Sustitúyese el artículo 556 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 556: Las leches que respondan a lo establecido en los artículos 554 y 555, que hayan sido sometidas o no a filtración simple y/o enfriamiento y/o calentamiento a una temperatura no superior a 40°C o tratamiento de efecto equivalente, se considerarán no aptas para ser consumidas como tal o para ser destinadas a la elaboración de leche y productos lácteos, debiendo ser decomisadas cuando se verifique una o más de las siguientes condiciones:

1. Presenten caracteres sensoriales anormales.

2. Hayan sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, clínicamente enfermos, tratados con medicamentos veterinarios no autorizados o que pasen a la leche, o manipulados por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas.

3. Contengan calostro, sangre o hubieren sido obtenidas en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días subsiguientes a la parición.

4. Contengan metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.

5. Contengan aflatoxina M_1 en cantidad superior a 0.5 microgramos/litro. (Métodos de análisis: FIL 111A: 1990 ó AOAC 16th Ed. 980.21)

6.1. Contengan residuos de los siguientes antimicrobianos, en cantidad superior a los máximos indicados a continuación:

Sustancias		Concentración máxima de residuo (LMR) (µg/kg) (a)	Método de análisis
Grupo	Compuestos		
β-lactámicos	Bencilpenicilina Bencilpenicilina procaína	4 (b)	FIL 57: 1970
Tetraciclinas	Tetraciclina	100 (d)	AOAC 16th Ed. 995.04
	Oxitetraciclina	100 (d)	
	Clortetraciclina	100 (d)	
Sulfonamidas	Sulfadimetoxina	100 (e)	AOAC 16th Ed. 993.32
	Sulfaquinoxalina	100 (e)	
	Sulfametazina	100 (e)	
	Sulfatiazol	100 (e)	
	Sulfadiazina	100 (e)	
	Sulfametizol	100 (e)	
	Sulfisoxazol	100 (e)	
	Sulfamerazina	100 (e)	
	Sulfametoxipiridacina	100 (e)	
	Sulfametoxazol	100 (e)	

- (a) Podrá ser expresado en su equivalente en µg/l tomando para la conversión el valor de densidad (a 15°C) correspondiente.

- (b) El LMR se refiere a la sumatoria de los residuos de Bencilpenicilina y Bencilpenicilina procaína, expresados como bencilpenicilina.

- (c) Para aquellas sustancias que poseen un LMR igual a cero se considerará que el LMR es igual al límite de detección más bajo de los métodos de análisis existentes.

- (d) El LMR se refiere a la sumatoria de las tres tetraciclinas (tetraciclina, oxitetraciclina y clortetraciclina).

- (e) El LMR se refiere a la sumatoria de todas las sulfonamidas.

6.2. Contengan sustancias incluidas en el Listado de Sustancias Químicas Prohibidas o Restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos.

A los fines del control cualitativo rutinario se podrán utilizar los siguiente tipos de métodos de detección:

Sustancias	Métodos de detección
β-lactámicos	Microbiológicos o
Tetraciclinas	Inmunoenzimáticos o
Sulfonamidas	Colorimétricos o de Receptor Microbiano

En el caso que, habiéndose detectado residuos de antimicrobianos por los métodos de detección mencionados, sea necesario determinar el cumplimiento de las concentraciones máximas de residuos establecidas en el presente artículo, se deberá realizar la confirmación y determinación cuantitativa de los residuos detectados mediante la aplicación de los métodos de análisis correspondientes.

7. Sometidas a la prueba de azul de metileno presentaren un tiempo de decoloración menor de 1 hora.

8. Contengan más que 0,2 mg/l de ión nitrito y más que 3 mg/l de ión nitrato.

9. Contengan sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.

10. No permitan el desarrollo de flora láctica.

11. Coagulen por ebullición (Godet y Mur,1966).

12. Precipiten al ser mezcladas con igual volumen de etanol 70 % v/v (FIL 48:1969(3.1)).

13.1. Presenten una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) —expresada en mg/kg— superior a (Codex Alimentarius (Vol. II- Supl 1-1993 y Vol. II B- 1995)):

Pesticida	MRLs (mg/kg)
2,4 D	0,05 *
Abamectin	0,005
Acefato	0,1
Aldicarb	No debe encontrarse
Aldrin y Dieldrin	No deben encontrarse
Amitraz	0,01 * V
Anilazina	0,01 (*)
Azociclotin	0,05 * V
Bendiocarb	0,05 * V
Bentazone	0,05*
Bifenthin #	0,05*

Pesticida	MRLs (mg/kg)
Carbarilo	0,1* T
Carbendazim	0,1 *
Carbofuran	0,05 *
Ciflutrina #	0,01 (F) V
Cihexatin	0,05 * V
Cipermetrin	0,05 (F) V
Ciromacina	0,01 * V
Chinomethionat	0,01*
Clethodim	0,05
Clofentezina #	0,01 (*)
Clordano	0,002 (F)
Clorpirifos ##	0,02
Clorpirifos -Methyl	0,01 *
DDT	0,02 (F)
Deltamethrin	0,05
Diazinon	0,02 (F) V
Dicofol	0,1 (F)
Diclorvos (DDVP)	0,02 *
Diflubenzurón	0,05 *
Diquat	0,01 *
Disulfoton ##	0,01
Dithiocarbamates	0,05 *
Endosulfan	0,004 (F)
Ethephon ##	0,05*
Fenitrotion	0,002 * (E)
Fenobutatin óxido	0,05 *
Fenpropathrin #	0,1 F
Fention	0,05 (F) V
Fenvalerato	0,1 (F)
Flumetrin #	0,05 (F) V
Flusilazol #	0,01 *
Flutolanil	0,05*
Forato	0,05 *
Fosmet	0,02 * (V)
Glifosato #	0,1 *
Heptacloro	No debe encontrarse
Imidacloprid	0,02*
Mecarbam #	0,01
Metamidofos	0,01 *
Metidation	0,001 *
Metomilo	0,02 *
Metopreno #	0,05 (F) V
Miclobutanil #	0,01 *
Paraquat	0,01 *
Penconazol #	0,01 *
Permetrin	0,1 (F)
Pirimicarb	0,05 *
Pirimifos metilo	0,05 *
Procloraz	0,1 *
Profenofos	0,01 *
Propargita	0,1 (F)
Propiconazol	0,01 *
Propoxur	0,05 *
Tebuconazole #	0,01 *
Terbufos #	0,01 *
Triadimefon	0,05 *
Triadimenol	0,01 *
Triazofos #	0,01 *
Vinclozolin #	0,05 *

REFERENCIAS:

* Límite de detección o próximo al mismo.

(E) Límite para residuos extraños provenientes de contaminación de medio ambiente o de uso de plaguicidas distintos al uso agrícola

(F) En fracción lipídica

(V) Límite establecido de acuerdo con el uso veterinario

(T) Temporario

Sólo ganado vacuno

Ganado vacuno, cabra y oveja.

Ganado vacuno y cabra

Leches y productos lácteos.

13.2 Contengan sustancias incluidas en el Listado de Sustancias Químicas Prohibidas o Restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos.

14. Presenten una concentración máxima de residuos (LMR) de medicamentos veterinarios antiparasitarios- expresada en microgramos por kg. que superen los siguientes límites (Codex Alimentarius CAC/MLR2/2003 – Session 26°/CCA)):

Antimicrobiano/ Medicamento Veterinario	Concentración máxima de residuo (LMR)	Leche
Benzylpenicilina Benzylpenicilina procaina	4 µ/L	Ganado Bovino
Celtiofur	100 µ/L	Ganado Bovino
Dihidrostreptomicin/Streptomicin	200 µ/L	Ganado Bovino Oveja
Diminazene	150µ/L *	Ganado Bovino
Isometamidium	100µ/L	Ganado Bovino
Neomicina	500µ/L	Ganado Bovino
Spectinomycin	200µ/L	Ganado Bovino
Spiramycin	200µ/L	Ganado Bovino
Sulfodimidine	25µ/L	Ganado Bovino
Tilmicosin	50 µ/L (T)	Oveja
Trichlorfon (Metrifonate)	-	Ganado Bovino
Cefuroxine	-	Ganado Bovino
α - Cypermethrim	-	Ganado Bovino
Clortetraciclina		
Oxitetraciclina		
Tetraciclina	-	Ganado Bovino Oveja
Clenbuterol	0,05 µ/L **	Ganado Bovino
Cyfluthrin	40µ/L	Ganado Bovino
Lincomicyn	150µ/L	Ganado Bovino
Deltamethrin	30µ/L	Ganado Bovino
Eprinomectin	20µ/L	Ganado Bovino
Gentamicin	200µ/L	Ganado Bovino
Imidocarb	50 µ/L (T)	Ganado Bovino
Ivermectin	10µ/L	Ganado Bovino
Phroxim	-	Ganado Bovino
Cyhalothtin	-	Ganado Bovino
Fenbendazol		
Oxfendazol		
Febantel	100µ/L	Ganado Bovino Oveja
Albendazol	100µ/L	
Tiabendazol	100 µ/L	Ganado Bovino - Cabra

Referencias:

* Límite de cuantificación del método analítico.

** Debido al abuso potencial de esta droga los MRLs se recomiendan sólo cuando esté asociado con uso terapéutico aprobado por el país, tal como tocólisis o como una terapia de ajuste en enfermedades respiratorias.

(T) Temporario

Art. 6° — Inclúyese el artículo 556 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 556 tris:1) Las leches que respondan a lo establecido en los artículos 554 y 555 y que no hayan sido consideradas no aptas por aplicación del artículo 556, y que hayan sido sometidas o no a filtración simple y/o enfriamiento y/o calentamiento a una temperatura no superior a 40°C o tratamiento de efecto equivalente, deberán responder a los siguientes parámetros de calidad higiénica:

1.a) El recuento de bacterias totales a 30°C deberá cumplir con las siguientes condiciones:

El valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos meses, con al menos dos muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación, no deberá superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro	Límite máximo	Método de análisis	Entrada en vigencia
Recuento Total a 30° C (ufc/cm^3)	500.000	FIL 100B: 1991	1 año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
Recuento Total a 30° C (ufc/cm^3)	350.000	FIL 100B: 1991	2 años a partir de la fecha de publicación en el B.O.
Recuento Total a 30°C (ufc/cm^3)	200.000	FIL 100B: 1991	5 años a partir de la fecha de publicación en el B.O.

1.b) El contenido de células somáticas no debe superar los siguientes valores:

Parámetro	Límite máximo(*)	Método de análisis	Entrada en vigencia
Contenido de células somáticas (por cm^3)	750.000	FIL 148A: 1995	1 año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
Contenido de células somáticas (por cm^3)	550.000	FIL 148A: 1995	3 años a partir de la fecha de publicación en el B.O.
Contenido de células somáticas (por cm^3)	400.000	FIL 148A: 1995	6 años a partir de la fecha de publicación en el B.O.

(*)Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres meses, con al menos una muestra al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación.

2) En todos los casos, las muestras correspondientes deberán ser tomadas de cisterna de camión proveniente de tambo, en condiciones de asepsia y en plataforma de recibo del establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación.

3) Las empresas deberán llevar los registros de todos los datos individuales que dieron origen a las medias geométricas. Los registros deberán conservarse por lo menos durante un año."

Art. 7° — Inclúyese el artículo 556 cuarto al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 556 cuarto: Se entiende por Leche Fluida a granel de uso industrial, la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5°C, sometida opcionalmente a termización, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

Para la leche fluida a granel de uso industrial no se admite la utilización de ningún tipo de aditivo ni coadyuvante de tecnología/elaboración.

Se designará "Leche fluida a granel de uso industrial".

Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La Leche fluida a granel de uso industrial deberá responder a los siguientes requisitos:

Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valores	Método de análisis
Materia grasa (g/100 ml)	mín. 3,0	ISO 2446: 1976 (con pipeta de 11,00 ml)
Densidad (a 15°C)	1,028 a 1,034	AOAC 15° Ed.925.22
Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	AOAC 15° Ed. 947.05
Extracto seco no graso (g/100 g)	mín 8,2	FIL 21B: 1987
Descenso crioscópico	Máx. -0,512 °C Equivalente a -0,530 °H	FIL 108A: 1969
Prueba de Alcohol	Estable	FIL 48: 1969 (3.1)
Prueba de ebullición	Estable	Godet y Mur (1966)

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

Criterios macroscópicos y microscópicos: La leche fluida a granel de uso industrial debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

Tratamiento: La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos, deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

a) Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C.

b) Higienización por métodos mecánicos adecuados.

Podrá además ser sometida a los siguientes tratamientos, solos o combinados:

- Termización: proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

- Pasteurización: tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990 15° Ed., 979.13).

- Estandarización del contenido de materia grasa. En este caso, el contenido de materia grasa no deberá necesariamente ajustarse al mínimo establecido en la Tabla del presente artículo.

Transporte: La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C.

Art. 8° — Sustitúyese el artículo 560 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 560 bis: Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

- Leche UAT (UHT) entera.

- Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

- Leche UAT (UHT) descremada.

En la elaboración de Leche UAT (UHT) se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Leche.

b) Ingredientes opcionales: Crema.

c) Aditivos: Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes: Sodio - (mono)Fosfato, Sodio - (di) Fosfato y Sodio - (tri)Fosfato; por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g/100 ml expresados en P_2O_5.

Citrato de Sodio: b.p.f.

La Leche UAT (UHT) deberá responder a los siguientes requisitos:

1) Características sensoriales:

- Aspecto: Líquido.

- Color: Blanco.

- Sabor y olor: Característicos, sin sabores ni olores extraños.

2) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Entera	Semidescremada o parcialmente descremada	Descremada	Método de análisis
Materia grasa (% m/v)	mín. 3,0	0,6 a 2,9	máx. 0,5	FIL 1C: 1987
Acidez g ác. láctico/ 100 ml	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	0,14 a 0,18	AOAC 15° Ed. 947.05
Estabilidad al etanol (68 % v/v)	Estable	Estable	Estable	FIL 48: 1969
Extracto seco no graso (% m/m)	mín 8,2	mín. 8,3	mín. 8,4	FIL 21B: 1987

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

3) Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4) Criterios microbiológicos: La Leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37°C durante 7 días, debe cumplir:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Aerobios mesófilos/ml.	n = 5 c = 0 m = 100	10	FIL 100 B:1991

n: número de unidades de muestra analizada. c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5) Además, la Leche UAT (UHT), luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37°C durante 7 días, debe:

a) No sufrir modificaciones que alteren el envase

b) Ser estable al etanol 68% v/v

c) La acidez no deberá superar en más de 0,02g de ácido láctico por 100 ml. o cm^3 a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.

d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

La Leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales autorizados en el presente Código y adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

El producto se rotulará “Leche UAT (UHT) entera”, “Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada” o “Leche UAT (UHT) descremada”, según corresponda.

Podrá usarse la expresión “Larga Vida” y/u “Homogeneizada”.

Deberá indicarse en el rótulo de “Leche UAT (UHT) parcialmente descremada” y “Leche UAT (UHT) semidescremada” el porcentaje de materia grasa correspondiente.

Art. 9° — Sustitúyese el artículo 562 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 562: Se entienden con las siguientes denominaciones y características que se consignan, los siguientes productos:

a) Leche descremada o desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada que luego de su higienización y previo a su pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso mecánico autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir a un mínimo su contenido de materia grasa.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el art. 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será superior a 0,50 g/100 cm^3.

2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559 tris, 560 bis y 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

“Leche Descremada Pasteurizada” o “Leche Seleccionada Descremada Pasteurizada” o “Leche Certificada Descremada Pasteurizada”, según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión “Pasterizada” en reemplazo de “Pasteurizada”.

La leche descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: “Leche UAT (UHT) Descremada” o “Leche Esterilizada Descremada” o “Leche Ultrapasteurizada Descremada”, de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

b) Leche parcialmente descremada o parcialmente desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada que luego de su higienización y previo a su homogeneización optativa, pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir en parte su contenido de materia grasa.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el art. 555, a excepción del contenido de materia grasa que estará comprendido entre 0,6 y 2,9 g/100 cm^3.

2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559 tris, 560 bis y 561, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche Parcialmente Descremada Pasteurizada” o “Leche Seleccionada Parcialmente Descremada Pasteurizada” o “Leche Certificada Parcialmente Descremada Pasteurizada”, según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión “Pasterizada” en reemplazo de “Pasteurizada”.

La leche parcialmente descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: “Leche UAT (UHT) Parcialmente Descremada”, “Leche Esterilizada Parcialmente Descremada” o “Leche Parcialmente Descremada Ultrapasteurizada” de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

c) Leche con crema: La leche o leche seleccionada o leche certificada que después de su higienización ha sido adicionada de una cantidad suficiente de crema para cumplimentar las exigencias de su contenido graso, homogeneizada, sometida a pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

1. Presentar caracteres sensoriales normales y las características físicas y químicas consignadas en el art. 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será inferior a 6,0 g/100 cm^3.

2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559 tris, 560, 561 y 562, según corresponda de acuerdo con su denominación y tratamiento.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

“Leche con Crema Pasteurizada” o “Leche Seleccionada con Crema Pasteurizada” o “Leche Certificada con Crema Pasteurizada”, según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión “Pasterizada” en reemplazo de “Pasteurizada”.

La leche con crema, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ulltrapasteurizada, se rotulará como:

“Leche UAT (UHT) con Crema”, “Leche Esterilizada con Crema” o “Leche Ultrapasteurizada con Crema”, de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.”

Art. 10. — Sustitúyese el artículo 567 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 567: Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos adecuados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en:

• Entera (mayor o igual que 26,0%).

• Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%).

• Descremada (menor que 1,5%).

De acuerdo con el tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada la leche en polvo descremada se clasificará en:

• De bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual que 6,00 mg/g.

• De tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1,51 y 5,99 mg/g.

• De alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor que 1,50 mg/g.

Método de análisis: ADMI, 1990, Bulletin 916.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Clasificación de acuerdo con su humectabilidad y dispersabilidad en instantánea o no:

Para Leche en Polvo Instantánea	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de análisis
Humectabilidad Máx. (s).	60	60	60	FIL 87: 1979
Dispersabilidad Mín. (% m/m).	85	90	90	FIL 87: 1979

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

En la elaboración de leche en polvo se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Leche.

b) Aditivos: Se aceptarán como aditivos únicamente:

La Lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5 g/kg,

Antihumectantes para la utilización restringida a la leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática:

Silicatos de aluminio, calcio, magnesio y sodio – aluminio	Máximo 10 g/kg solos o en combinación.
Fosfato tricálcico	Idem
Dióxido de silicio	Idem
Carbonato de calcio	Idem
Carbonato de magnesio	Idem

c) Coadyuvantes de tecnología/elaboración: No se autorizan con excepción de Gases inertes, Nitrógeno y Dióxido de Carbono para el envasado.

Consideraciones generales: Los edificios y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Características sensoriales:

Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

Color: Blanco amarillento.

Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Características fisicoquímicas:

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

Requisitos	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de análisis
Materia grasa (% m/m)	mayor o igual a 26,0	1,5 a 25,9	menor que 1,5	FIL 9C: 1987
Humedad (%m/m)	máx. 3,5	máx. 4,0	máx. 4,0	FIL 26: 1982
Acidez Titulable (ml NaOH 0,1 N/ 10 g sólidos no grasos)	máx. 18,0	máx. 18,0	máx. 18,0	FIL 86: 1981 FIL 81: 1981

Indice de Insolubilidad (ml) Leches de alto tratamiento térmico	máx. 1,0	máx. 1,0	máx. 1,0 máx. 2,0	FIL 129A: 1988
Partículas quemadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	ADMI 916
Para Leche en Polvo Instantánea	Entera	Parcialmente descremada	Descremada	Método de análisis
Humectabilidad Máx. (s).	60	60	60	FIL 87: 1979
Dispersabilidad Mín. (% m/m).	85	90	90	FIL 87: 1979

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Microorganismos Aerobios mesófilos Viables/g	n = 5 c = 2 m = 30000 M = 100000	5	FIL 100 A:1987
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m<3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. pos./g.	n = 5 c = 1 m =10 M = 100	8	FIL 60A:1978
Salmonella spp/25 g.	n = 10 c = 0 m = 0	11	FIL 93A:1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

El rotulado de la leche en polvo deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto deberá ser denominado "Leche en Polvo Entera", "Leche en Polvo Parcialmente Descremada" o "Leche en Polvo Descremada" según corresponda. El producto que presente un mínimo de 12,0% y un máximo de 14,0% de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como "Leche en Polvo Semidescremada".

La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere.

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche en polvo parcialmente descremada" y "Leche en Polvo semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

En el caso de leche en polvo descremada podrá utilizarse la designación de alto, mediano o bajo tratamiento térmico, según corresponda.

Art. 11. — Inclúyese el artículo 567 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 567 bis: Cuando el envasado y/o fraccionamiento de la leche en polvo no se efectúe en la planta de origen o en otras plantas de la empresa elaboradora, sólo se permitirá realizar dichas operaciones en otros establecimientos que estén habilitados por la Autoridad Sanitaria Competente y siempre que se cumpla con los siguientes requisitos:

a) El producto elaborado deberá ser envasado a granel en el establecimiento elaborador, en envases bromatológicamente aptos y autorizados por la Autoridad Sanitaria (contenedores, bolsas u otras).

b) El envase a granel deberá ser identificado con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, el número de lote y la leyenda "Para fraccionar en establecimiento industrial autorizado".

c) El transporte de los envases a granel deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para transporte de sustancias alimenticias y en condiciones de higiene y conservación adecuadas para el producto que se transporta.

d) La carga deberá ser acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando la denominación del producto transportado, cantidad, identificación de lote, planta de origen y número de establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y planta o depósito de destino.

e) El establecimiento fraccionador deberá contar con número de RNE como elaborador y/o fraccionador de leche en polvo, otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente.

f) La empresa fraccionadora deberá contar con la autorización expresa de la empresa elaboradora para realizar el fraccionado.

g) El material de envasado que se utilice para el fraccionamiento de la leche en polvo debe estar aprobado para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones.

h) El fraccionador de leche en polvo deberá llevar los registros que permitan verificar la correlación entre el lote de la leche en polvo fraccionada y los registros de identificación del producto original que ha sido fraccionado.

Art. 12. — Sustitúyese el artículo 570 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 570: Son aquellas Leches en Polvo para uso en la industria alimentaria y no podrán ser destinadas al consumo humano directo. Serán destinadas exclusivamente a la elaboración de productos que sean sometidos, previo a su comercialización, a procesos tecnológicamente adecuados para asegurar la calidad microbiológica del producto final.

Deberán responder a las exigencias establecidas en el art. 567 según corresponda al tipo de leche de que se trate, con excepción de las siguientes:

1)- El índice de insolubilidad no será mayor a 3,0 cm^3. según FIL 129A: 1988

2)- Humedad: Máx. 4,5 % p/p.

3)- Recuento total en placa: no más de 100.000 bacterias mesófilas/g.

4)- Bacterias coliformes a 30°C (recuento en placa con medio Agar- violeta- Rojo- Bilis): no más de 100/g.

Estos productos deberán ser comercializados en envases bromatológiamente aptos para su transporte, almacenamiento y utilización.

Deberán rotularse en el cuerpo del envase: "Leche Entera en Polvo", "Leche Parcialmente Descremada en Polvo" o "Leche Descremada en Polvo", según corresponda, con caracteres bien visibles de igual tamaño y realce.

Por debajo de la denominación, con caracteres bien visibles y cuyo tamaño será por lo menos igual a los anteriores, deberán llevar la leyenda: "Para uso de la Industria Alimentaria" y las indicaciones: Este producto no podrá ser puesto en venta al público por comercios minoristas y/o expendedores directos, así como las precauciones y manejo del producto una vez abierto el envase.

Art. 13. — Sustitúyese el artículo 571 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 571: Se entiende por Leche Evaporada o Concentrada, esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de 25% p/p.

b) Grasa de leche: mín. 7,8 % p/p.

c) Proteínas de leche: min. 7,5 % p/p.

d) Ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida, si luego de incubadas dos muestras de este producto en sus envases cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, se verifica en uno o en ambos:

Recuento total en placa, mayor de 10 colonias/0,10 cm^3.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Evaporada" o "Leche Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

Art. 14. — Sustitúyese el artículo 572 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 572: Se entiende por Leche Parcialmente Descremada Evaporada o Concentrada, Esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de 21,0% p/p.

b) Grasa de leche: mín. 2,5% p/p.

c) Proteínas de leche: min. 7,8 % p/p.

d) Ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida, si luego de incubadas dos muestras de este producto en sus envases cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, se verifica en uno o en ambos:

Recuento total en placa, mayor de 10 colonias/0,10 cm^3.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Parcialmente Descremada Evaporada" o "Leche Parcialmente Descremada Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

Art. 15. — Sustitúyese el artículo 572 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 572 bis: Se entiende por Leche Descremada Evaporada o Concentrada, esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de 20,0% p/p.

b) Grasa de leche: máx. 0,5% p/p.

c) Proteínas de leche: min. 8,0% p/p.

d) Ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida, si luego de incubadas dos muestras de este producto en sus envases cerrados, uno durante 14 días a 30°C y otro durante 7 días a 55°C, se verifica en uno o en ambos:

Recuento total en placa, mayor de 10 colonias/0,10 cm^3.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará “Leche Descremada Evaporada” o “Leche Descremada Concentrada”, con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

Art. 16. — Sustitúyese el artículo 573 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 573: Se entiende por Leche Condensada o Concentrada con Azúcar o Azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche entera pasteurizada apta para el consumo humano, adicionada de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de 27,0% p/p.

b) Grasa de leche: mín 7,3% p/p.

c) Proteínas de leche: min. 7,2% p/p.

d) Agua, no mayor de 30% p/p.

e) Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia no se dará por cumplida, si presenta:

1. Recuento total en placa, mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.

2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/0,1 g.

3. Recuento de bacterias coliformes en placa: mayor de 10/g.

4. Prueba de la fosfatasa: positiva.

f) Recuento de Hongos y Levaduras: No mayor de 10/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra, debiendo presentar los resultados la debida correlación.

En paralelo, deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará “Leche Condensada con Azúcar o Azucarada” o “Leche Concentrada con Azúcar o Azucarada”.

Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Art. 17. — Sustitúyese el artículo 573 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 573 bis: Se entiende por Leche Semidescremada Condensada o Concentrada con Azúcar o Azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche semidescremada pasteurizada apta para el consumo humano. adicionada de hasta 47% de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de 25,0% p/p.

b) Grasa de leche: entre 3,0 y 5,0% p/p.

c) Proteínas de leche: min. 7,5% p/p.

d) Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia no se dará por cumplida, si presenta:

1. Recuento total en placa, mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.

2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/0,1 g.

3. Recuento de bacterias coliformes en placa: mayor de 10/g.

4. Prueba de la fosfatasa: positiva.

f) Recuento de Hongos y Levaduras: Máximo 10/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra, debiendo presentar los resultados la debida correlación.

En paralelo, deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará “Leche Semidescremada Condensada con Azúcar o Azucarada” o “Leche Semidescremada Concentrada con Azúcar o Azucarada”.

Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Art. 18. — Sustitúyese el artículo 574 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 574:. Se entiende por Leche Descremada Condensada o Concentrada con Azúcar o Azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche descremada pasteurizada apta para el consumo humano. adicionada de hasta 47% de edulcorantes nutritivos permitidos.

Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Sólidos de leche, no menor de 24,0% p/p.

b) Grasa de leche: máx. 0,5% p/p.

c) Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia no se dará por cumplida, si presenta:

1. Recuento total en placa, mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas/g.

2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/0,1 g.

3. Recuento de bacterias coliformes en placa: mayor de 10/g.

4. Prueba de la fosfatasa: positiva.

d) Recuento de Hongos y Levaduras: Máximo 10/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra, debiendo presentar los resultados la debida correlación.

En paralelo, deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará “Leche Descremada Condensada con Azúcar o Azucarada” o “Leche Descremada Concentrada con Azúcar o Azucarada”.

Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Art. 19. — Sustitúyese el artículo 576 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 576: 1) Definiciones:

Se entiende por Leches Fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

1.1) Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.2) Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos: Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium sp., Streptococcus salivarius subsp. thermophilus y/u otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.2.1) Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de Lactobacillus acidophilus.

1.3) Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de kefir, Lactobacillus kefir, especies de los géneros Leuconostoc, Lactococcus y Acetobacter, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (Kluyveromyces marxianus) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevicie y Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium spp y Streptococcus salivarius subsp. termophilus).

1.4) Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Kluyveromyces marxianus.

1.5) Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

2) Clasificación:

a) De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasificarán en:

• Con Crema. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0g/100 g.

• Enteras o Integrales. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 5,9g/100g y mínimo de 3,0g/100 g.

• Parcialmente descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9g/100 g y mínima de 0,6g/100g.

• Descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5g/ 100 g.

b) Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

c) En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

3) En la elaboración de las leches fermentadas se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en 1.1), 1.2), 1.2.1), 1.3), 1.4) y 1.5).

b) Ingredientes opcionales: Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes). Maltodextrinas. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima de 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

c) Aditivos:

c.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1) para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase “Descremadas”, en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la tabla 1 del presente artículo en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

c.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1) correspondientes a las clasificaciones b) y c) del inciso 3 se admitirá el uso de todos los aditivos consignados en la tabla 1 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

c.3. En todos los casos se admitirá también la presencia de otros aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Resolución GMC 105/94 y Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberán superar los límites máximos establecidos para los mismos. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final.

Tabla 1

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/Saborizante	q.s
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu INS 160 b	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. Carmínico
Riboflavina INS 101(i)		
Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 101(ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162		
Caramelo I Simple INS 150(a)		
Caramelo II Proceso Sulfito Cáustico INS 150(b)	Colorante	q.s.
Caramelo III Proceso Amonio INS 150(c)		
Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150(d)	Colorante	500 mg/kg.
Clorofila INS 140 i	Colorante	q.s.
Cúrcuma o curcumina INS 100	Colorante	80 mg/kg
Azorubina INS 122		
Rojo Punzó 4R INS 124		
Amarillo ocaso, Amarillo Sunset INS 110		
Azul Patente V INS 131		
Indigotina, Carmín de Indigo INS 132		
Azul Brillante FCF INS 133		
Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143		
Rojo 40, Rojo Allura AC INS 129	Colorante	50 mg/kg.
Clorofila Cúprica INS 141 i		
Clorofilina Cúprica INS 141 ii	colorante	50 mg./kg. Expresado en clorofila
Carboximetilcelulosa sódica INS 466		
Metil celulosa INS 461		
Metiletil celulosa INS 465		
Hidroxipropilcelulosa INS 463		
Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de sodio y potasio), Musgo irlandés INS 407		
Goma Guar INS 412		
Goma Garrofin, Caroba, Algarrobo, Jatai INS 410		
Goma Xantica, Xantano, de Xantano INS 415		
Goma Karaya,Sterculia, Caraya INS 416		
Goma Arábiga, Acacia INS 414		
Goma Tragacanto, Adragante INS 413		
Goma Gellan INS 418		
Goma Konjac INS 425		
Agar INS 406		
Acido algínico INS 400		
Alginato de amonio INS 403		
Alginato de calcio INS 404		
Alginato de potasio INS 402		
Alginato de sodio INS 401		
Alginato de propilenglicol INS 405		
Celulosa microcristalina INS 460i	Espesante/estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acidos cítrico INS 330		
Acido láctico INS 270		
Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	5g/kg

d) Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4) Consideraciones generales:

Las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos elaboradores/industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) Las leches fermentadas deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Aspecto: Consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

• Color: Blanco o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorantes(s) adicionadas.

• Sabor y olor: Característico o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes adicionadas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Requisitos fisico-químicos:

5.2.1) Las leches fermentadas definidas en 1) deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la tabla 2.

Tabla 2

Materia Grasa Láctea (g/100 g)(*) Norma FIL 116A:1987				Acidez (g de ác. láctico/100 g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100 g) (*)
Con Crema	Enteras o Integrales	Parcialmente Descremadas	Descremadas		
Mín. 6.0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteínas inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2.2) Las leches fermentadas, consignadas en el presente artículo, deberán cumplir en particular los requisitos físico-químicos que figuran en la tabla 3.

Tabla 3

Producto	Acidez g de ác. Láctico/100g Norma FIL 150:1991	Etanol (%V/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche Acidófila o Acidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	1,0	0,5 a 1,5
Kumys	0,7	Mín. 0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la tabla 4 durante su período de validez.

Tabla 4

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117 A:1988	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL 94B:1990
Yogur	Mín. 10^7 (*)	-
Leche Fermentada o Cultivada	Mín. 10^6 (*)	-
Leche Acidófila o Acidofilada	Mín. 10^7	-
Kefir	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Kumys	Mín. 10^7	Mín. 10^4
Cuajada o Coalhada	Mín. 10^6	-

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 106 UFC de bifidobacterias/g.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	4	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m <3 M = 10	4	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Hongos y Levaduras/g	n = 5 c = 2 m = 50 M = 200	2	FIL 94B: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Tratamiento térmico:

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el inciso 6.3) en el producto final y durante su período de validez.

6) Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.

8) El rotulado de las Leches Fermentadas deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el inciso 6.3. en el producto final y durante su período de validez.

9.1) El producto definido en 1.1) en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará “Yogur” o “Yoghurt” o “Iogurte” o bien “Yogur Natural” o “Yoghurt Natural” o “Iogurte Natural” mencionando las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2) del presente artículo.

El producto definido en 1.1) correspondiente a la clase “descremadas” en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 4.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará “Yogur” o “Yoghurt” o “Iogurte” mencionando la expresión “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2) a y 5.2). del presente artículo.

El producto definido en 1.1) en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación “entero” o “integral” de acuerdo con los incisos 2) a y 5.2). que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse “Yogur Tradicional” o “Yoghurt Tradicional” o “Iogurte Tradicional”. Podrá utilizarse la expresión “Clásico” en lugar de “Tradicional”.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

9.2) El producto definido en 1.1) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará “Yogur con ..(1)..” o “Yoghurt con ..(1)..” o “Iogurte con ..(1)..”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2) a y 5.2). del presente artículo. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

9.3) El producto definido en 1.1) que corresponda a la clasificación del inciso 3.c) se designará “Yogur endulzado” o “Yoghurt endulzado” o “Iogurte endulzado” o “Yogur sabor a..(2)..” o “Yoghurt sabor a ..(2)..” o “Iogurte sabor a ..(2)..” o “Yogur endulzado sabor a..(2)..” o “Yoghurt endulzado sabor a ..(2)..” o “Iogurte endulzado sabor a ..(2)..”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2) del presente artículo. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

9.4) El producto definido en 1.2) se designará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” o bien “Leche Fermentada Natural” o “Leche Cultivada Natural” mencionando las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). del presente artículo. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

El producto definido en 1.2) correspondiente a la clase “descremadas” en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 4.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” mencionando la expresión “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). del presente artículo.

9.5) El producto definido en 1.2) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará “Leche Fermentada con ..(1)..” o “Leche Cultivada con ..(1)..”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 2.3).

9.6) El producto definido en 1.2) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) se designará “Leche Fermentada endulzada” o “Leche Cultivada endulzada” o “Leche Fermentada sabor a..(2)..” o “Leche Cultivada sabor a ..(2)..” o “Leche Fermentada endulzada sabor a..(2)..” o “Leche Cultivada endulzada sabor a ..(2)..”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3).

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

9.7) El producto definido en 1.2.1) se designará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” o bien “Leche Acidófila Natural” o “Leche Acidofilada Natural” mencionando las expresiones “con crema”,

“entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.2.1) correspondiente a la clase “descremadas” en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” mencionando la expresión “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.8) El producto definido en 1.2.1) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará “Leche Acidófila con ..(1)..” o “Leche Acidofilada con ..(1)..”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.9) El producto definido en 1.2.1) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) se designará “Leche Acidófila endulzada” o “Leche Acidofilada endulzada” o “Leche Acidófila sabor a..(2)..” o “Leche Acidofilada sabor a ..(2)..” o “Leche Acidófila endulzada sabor a..(2)..” o “Leche Acidofilada endulzada sabor a ..(2)..”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

9.10). El producto definido en 1.3) se designará “Kefir” o “Kefir Natural” mencionando las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.3) correspondiente a la clase “descremadas” en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará “Kefir” mencionando la expresión “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.11) El producto definido en 1.3) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará “Kefir con ..(1)..”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.12) El producto definido en 1.3) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) se designará “Kefir endulzado” o “Kefir sabor a..(2)..” o “Kefir endulzado sabor a..(2)..”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

9.13) El producto definido en 1.4) se designará “Kumys” o “Kumys Natural” mencionando las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.4) correspondiente a la clase “descremadas” en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará “Kumys” mencionando la expresión “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.14) El producto definido en 1.4) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará “Kumys con ..(1)..”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.15) El producto definido en 1.4) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) se designará “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a..(2)..” o “Kumys endulzado sabor a..(2)..”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entero” o “integral”, “parcialmente descremado” o “descremado” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

9.16) El producto definido en 1.5) se designará “Cuajada” o “Coalhada” o bien “Cuajada Natural” o “Coalhada Natural” mencionando las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.5) correspondiente a la clase “descremadas” en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará “Cuajada” o “Coalhada” mencionando la expresión “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.17) El producto definido en 1.5) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará “Cuajada con ..(1)..” o “Coalhada con ..(1)..”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.18) El producto definido en 1.5) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) se designará “Cuajada endulzada” o “Coalhada endulzada” o “Cuajada sabor a..(2)..” o “Coalhada sabor a..(2)..” o “Cuajada endulzada sabor a..(2)..” o “Coalhada endulzada sabor a..(2)..”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “con crema”, “entera” o “integral”, “parcialmente descremada” o “descremada” según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

Art. 20. — Sustitúyese el artículo 577 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 577 tris: Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en el artículo 576, que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y que no contengan flora láctica viable, deberán ser rotulados “Producto lácteo sin flora láctica activa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

No podrán ser utilizadas las palabras Yogur o Yoghurt o Iogurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

Art. 21. — Sustitúyese el artículo 582 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 582 bis: Se entiende por Suero de Queso en Polvo, al producto obtenido por deshidratación del suero proveniente de la elaboración del queso, previa pasteurización.

Deberá responder a las siguientes características y exigencias:

a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor salado- dulzón, soluble en agua tibia.

b) Humedad: Máx. 4,5% p/p.

c) Grasa de Leche: Máx. 2,0% p/p.

d) Proteínas de Leche: Mín. 10,0% p/p.

e) Cenizas (500-550°C): Máx. 9,0% p/p.

f) Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Min. 70,0% p/p.

g) Acido Láctico: Máx. 2,2% p/p.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el artículo 567.

Este producto se rotulará “Suero de Queso en Polvo”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Art. 22. — Sustitúyese el artículo 582 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 582 tris: Se entiende por Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración, sin desnaturalizar y en polvo, al producto obtenido por pasteurización, ultrafiltración y posterior deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Deberá responder a las siguientes características y exigencias:

a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.

b) Humedad: Máx. 6,5% p/p.

c) Grasa de Leche: Máx. 10,0% p/p.

d) Proteínas de Leche: Mín. 30,0% p/p.

e) Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 50,0% p/p.

f) Cenizas (500-550°C): Máx. 8,0% p/p.

g) pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el artículo 567.

Este producto se rotulará “Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Art. 23. — Sustitúyese el artículo 582 cuarto del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 582 cuarto: Se entiende por Concentrado de Suero de Queso desnaturalizado o parcialmente desnaturalizado, en polvo, al producto obtenido por la pasteurización, ultrafiltración y deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Deberá responder a las siguientes características y exigencias:

a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.

b) Humedad: Máx. 7,0% p/p.

c) Proteínas de Leche: Mín. 32,0% p/p.

d) Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 48,0% p/p.

e) Cenizas (500-550°C): Máx. 8,0% p/p.

f) Acidez titulable, expresada en ácido láctico: Máx. 0,3% p/p.

g) pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0.

h) Acidez de la materia grasa: Máx. 0,40 mg. de KOH/g. de materia grasa.

i) Contenido de aminoácidos libres (Máx.):

Acido glutámico: 50 mg/100 g

Prolina: 20 mg/100 g

Glicina, Alanina, Cistina, Valina, Metionina, Leucina, Isoleucina, Tirosina, Fenilalanina, Histidina, Lisina y/o Arginina: no más de 10 mg/100 g como contenido individual para cada aminoácido.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el artículo 567

Este producto se rotulará “Concentrado de Suero de Queso Desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado) obtenido por ultrafiltración”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Art. 24. — Sustitúyese el artículo 583 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 583: Con el nombre de Caseína alimenticia, se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6- 4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

1) Clasificación: según su método de obtención, se clasificará la Caseína alimenticia como:

a. Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

b. Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

c. Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2) En la elaboración de Caseína alimenticia se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Leche descremada.

b. Ingredientes opcionales: Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.

c. Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Agentes acidificantes de calidad alimentaria:

Acidos: acético, clorhídrico, sulfúrico, láctico, cítrico, fosfórico.

Suero láctico fermentado.

Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes.

3) Consideraciones generales:

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) Las Caseínas alimenticias deberán responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

• Aspecto: Granulado o polvo, sin partículas extrañas.

• Color: Blanco o blanco amarillento.

• Sabor y aroma: Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valores	Método de análisis
Materia grasa (% m/m)	máx. 2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%m/m)	máx. 10,0	FIL 78B: 1980
Proteína (% m/m base seca)	min. 90,0	FIL 20B: 1993
Cenizas (% m/m)	máx. 2,5 máx. 8,0	FIL 89: 1979* FIL 90: 1979**
Acidez libre (ml NaOH 0,1 N /g)	máx. 0,27	FIL 91: 1979
Sedimentos/25 g	máx. Disco C	FIL 107: 1982

* Aplicable a caseína alimenticia al ácido y láctica.

** Aplicable a caseína alimenticia al cuajo.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos:

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Microorganismos Aerobios mesófilos Viables/g	n = 5 c = 2 m = 30000 M = 100000	2	FIL 100 B:1991
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m <3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. Positiva/g.	n = 5 c = 1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Hongos y Levaduras/g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	2	FIL 94B:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Las Caseínas alimenticias deberán ser envasadas con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6) El rotulado de las Caseínas alimenticias deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se designará como “Caseína alimenticia al ácido”, “Caseína alimenticia al cuajo”, o “Caseína alimenticia láctica”, según corresponda y de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 1) del presente artículo.

Art. 25. — Sustitúyese el artículo 584 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 584: Con el nombre de Caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas o de amonio de calidad alimentaria, y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1) Clasificación: según el procedimiento de secado se clasifican en:

a. Caseinato alimenticio desecado por pulverización o “spray”.

b. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o “roller”.

2) En la elaboración de Caseinato alimenticio se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

• Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

b. Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.

c. Coadyuvantes de tecnología/elaboración: No se autorizan.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) Los Caseinatos alimenticios deberán responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

• Aspecto: Polvo libre de grumos y partículas duras.

• Color: Blanco o blanco amarillento.

• Sabor y aroma: Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valores	Método de análisis
Materia grasa (% m/m)	máx. 2,0	FIL 127A: 1988
Humedad (%m/m)	máx. 8,0	FIL 78B: 1980
Proteína (% m/m base seca)	min. 88,0	FIL 20B: 1993
PH	máx. 7,5	FIL 115A: 1989
Lactosa monohidrato (% m/m)	máx. 1,0	FIL 106: 1982
Cenizas (% m/m)	máx. 5,0	FIL 90: 1979
Sedimento partículas quemadas	caseinato spray	máx. Disco C FIL 107: 1982
	caseinato roller	máx. Disco D FIL 107: 1982

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Microorganismos aerobios mesófilos viables/g	n = 5 c = 2 m = 30000 M = 100000	2	FIL 100 B:1991
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m <3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva/g.	n = 5 c = 1 m=10 M=100	8	FIL 138: 1986
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre

m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Los caseinatos deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6) El rotulado de los caseinatos alimenticios deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación establecida en el inciso 1) del presente artículo. Por ejemplo: Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

Art. 26. — Sustitúyese el artículo 585 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 585: Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

1) Clasificación

Definición de los procedimientos

Se denomina crema pasteurizada o pasterizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

Se denomina crema UAT (UHT), a la que ha sido sometida a un tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

De acuerdo con su contenido en materia grasa y según corresponda al inciso 6 del presente artículo, la crema de leche se clasifica en:

Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema.

Crema.

Crema de alto tenor graso.

2) En la elaboración de crema de leche se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche.

b) Ingredientes opcionales:

Sólidos lácteos no grasos: Máx. 2,0% m/m, ó,

Caseinatos: Máx. 0,1% m/m, ó,

Suero lácteo en polvo: Máx. 1,0% m/m.

c) Aditivos:

c.1) Crema pasteurizada: no se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

c.2) Crema esterilizada y Crema UAT (UHT): podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% m/m en el producto final.

Podrán contener asimismo las sales estabilizantes permitidas que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% m/m en el producto final.

• Agentes espesantes y/o estabilizantes:

INS	Aditivos	Conc. Máx. en el prod. final
400	Acido algínico	
404	Alginato de calcio	
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio.	Máx. 0,50% m/m
466	Carboximetilcelulosa y su sal de sodio	Máx. 0,50% m/m
414	Goma arábiga	Máx. 0,50% m/m
410	Goma jataí o algarroba	Máx. 0,50% m/m
412	Goma guar	Máx. 0,50% m/m
415	Goma xantana	Máx. 0,50% m/m
407	Carragenina y sus sales de sodio o potasio.	Máx. 0,50% m/m
440	Pectina	Máx. 0,50% m/m
460	Celulosa microcristalina	Máx. 0,50% m/m

• Sales estabilizantes:

INS	Aditivos	Conc. Máx. en el prod. final
331	Citrato de sodio	Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación
339	Fosfatos (mono, di y tri) de sodio	
340	Fosfatos (mono, di y tri) de potasio	Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación
341	Fosfatos (mono, di y tri) de calcio	
509	Cloruro de calcio	Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación
500ii	Bicarbonato de sodio	Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) La crema de leche deberá responder a los siguientes requisitos:

Características sensoriales:

Color: Blanco o levemente amarillento.

Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos y sin olores o sabores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

Características fisicoquímicas:

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisitos	Crema de bajo tenor graso o liviana o Semicrema	Crema	Crema de alto tenor graso	Método de análisis
Materia grasa (g de grasa/100 g de crema) Máx. Mín.	 19,9 10,0	 49,9 20,0	 50,0	 FIL 16C: 1987
Acidez (g de ác. láctico/100 g de crema) Máx.	0,20	0,20	0,20	AOAC 15° Ed. 947. 05

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

Criterios microbiológicos:

Crema de leche pasteurizada:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes totales /g	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m <3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. Positiva/g.	n = 5 c = 1 m=10 M=100	8	FIL 145: 1990
Aerobios Mesófilos/g	n = 5 c = 2 m = 10.000 M = 100.000	5	FIL 100B: 1991

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

Crema de leche esterilizada y crema de leche UAT (UHT):

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Aerobios Mesófilos/g (luego de incubación 7 días a 35°C	n = 5 c = 0 m = 100	10	FIL 100B: 1991

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Acondicionamiento:

a. La crema pasteurizada, esterilizada y la crema UAT (UHT), deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos en conformidad con el presente Código y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

b. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúan, la crema esterilizada y la crema UAT (UHT), que podrán ser conservadas a temperatura ambiente.

6) El rotulado de la crema de leche deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se denominará “Crema de Leche” o “Crema”, “Crema de Bajo Tenor Graso” o “Crema Liviana” o “Semicrema”, “Crema de Alto Tenor Graso”, según corresponda.

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m, podrá designarse “Crema Doble”.

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá opcionalmente designarse “Crema para Batir”.

De tratarse de crema esterilizada o crema UAT (UHT), se denominará “Crema Esterilizada”, “Crema UAT” o “Crema UHT”, pudiendo en este caso usarse también la denominación “Larga Vida”.

De tratarse de crema homogeneizada, se indicará en el rótulo “Homogeneizada”.

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo, el contenido % m/m de materia grasa.

Art. 27. — Sustitúyese el artículo 587 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 587: Se entiende por crema de leche a granel de uso industrial, la crema de leche transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

1) Dicho producto se designará “Crema de Leche a Granel de Uso Industrial”.

2) En la elaboración de la crema de leche a granel de uso industrial, se utilizará:

a. Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche.

b. Aditivos y coadyuvantes: No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

3) Consideraciones generales:

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) La crema de leche a granel de uso industrial, deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

• Color: Blanco o levemente amarillento.

• Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios ni ácidos y sin olores o sabores extraños.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

4.2) Requisitos generales:

La materia grasa de la crema de leche debe cumplir con lo establecido en el artículo 555 bis del presente Código, respecto a la identidad de grasa láctea.

No debe contener:

1. Materias extrañas.

2. Calostro, sangre o pus.

3. Antisépticos, antibióticos, conservadores y/o neutralizantes.

4. Residuos de hormonas y/o toxinas microbianas.

5. Residuos de plaguicidas y/o metales tóxicos en cantidades superiores a las establecidas en el presente Código.

6. Niveles de radioactividad superiores a:

Ce^{134} y Ce^{137} .... 5 Bq/l.

I^{131} .... 5 Bq/l.

Sr^{90} .... 5 Bq/l.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Características fisicoquímicas:

La crema de leche a granel de uso industrial, debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisitos	Valor	Método de análisis
Materia grasa (g. de grasa/100 g de crema)	Mín. 10,0	FIL 16C: 1987
Acidez g. de ác. láctico/100 g de crema	Máx. 0,20	AOAC15° Ed. 947. 05

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.4) Criterios macroscópicos y microscópicos:

La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Tratamiento:

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8°C, en establecimientos industrializadores de productos lácteos.

Podrá opcionalmente ser sometida a los siguientes tratamientos:

• Termización: tratamiento térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

• Pasteurización: tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990,15° Ed. 979.13).

6) Transporte

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8°C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12°C.

Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15°C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% m/m.

Art. 28. — Sustitúyese el artículo 588 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 588: Con la denominación de Crema Acida, Crema Cultivada Acida o Crema Cultivada, se entiende el producto obtenido por la acidificación biológica de cremas de leche homogeneizadas o no, previamente pasteurizadas, mediante el empleo de cultivos de bacterias lácticas seleccionadas.

1) El producto deberá responder a las siguientes exigencias:

a.- Acidez: no menor de 0,40% p/p ni mayor de 0,85% p/p expresada en ácido láctico.

b.- Deberá ser mantenida inmediatamente después de pasteurizada y hasta su expendio al consumidor a una temperatura no superior a 8°C. Asimismo, no deberá contener substancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes y/o emulsionantes.

c.- Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

c.1- Bacterias coliformes: mayor de 100/g.

c.2- Escherichia coli: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

c.3- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

c.4- Hongos y Levaduras: Máximo 50/g. Este recuento deberá efectuarse sobre 10 cm^3 de la dilución 10^{-1} de la muestra, distribuidos uniformemente en tres placas, cuyos resultados, deberán presentar la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

d.- Ser clasificadas de acuerdo con su contenido graso, según lo establecido en el artículo 585 del presente Código.

2) Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y que evidencien si hubieren sido abiertos.

3) El producto se rotulará en el cuerpo del envase, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: “Crema... Acida” o “Crema... Cultivada Acida” o “Crema... Cultivada”, llenando los espacios en blanco con la designación que correspondiera de acuerdo con el contenido de materia grasa.

Deberá consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

Art. 29. — Sustitúyese el artículo 589 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 589: Con la denominación de Crema Chantilly para uso en pastelería y/o repostería, se entiende el producto elaborado con crema que responda a las exigencias establecidas en el presente Capítulo para Crema de Leche pasteurizada, adicionada de azúcar y sometida a un proceso de incorporación de aire.

1) Deberá responder a las siguientes exigencias:

a. Acidez: no mayor de 0,2% p/p expresada en ácido láctico.

b. Materia grasa de leche: Mín. 30% p/p.

c. Prueba de fosfatasa residual: negativa (AOAC 1990,15° Ed. 979.13).

d. Podrá ser adicionada de sustancias aromatizantes autorizadas.

e. No contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes, emulsionantes.

f. Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

f.1- Bacterias coliformes: mayor de 100/g.

f.2- Escherichia coli: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

f.3- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

2) Este producto deberá ser conservado refrigerado hasta su utilización, en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

Si el producto se destina al expendio directo al consumidor, deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y que evidencien si hubieren sido abiertos.

3) Se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: "Crema Chantilly".

Deberá consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

Art. 30. — Sustitúyase el artículo 590 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 590: Con la denominación de Crema de Leche en Polvo, Crema en Polvo, Polvo de Crema de Leche o Polvo de Crema, se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada de cremas aptas para la alimentación humana que previamente podrán ser pasteurizadas y/u homogeneizadas.

1) Las Cremas de Leche en Polvo presentarán un valor máximo de humedad de 1,0% y contendrán entre 50 y 75% de grasa de leche.

2) Se admite el agregado a las cremas de partida de monoglicéridos en la proporción máxima de 0,5% sobre materia grasa, lecitina de uso alimentario en la proporción de hasta el 0,5% de los sólidos totales de la crema, así como las cantidades mínimas de lactosa, sólidos de leche, o caseinato de sodio o potasio necesario para mejorar las características del producto reconstituido.

3) Este producto se expenderá en envases que aseguren la preservación higiénica y la de sus características organolépticas.

4) Se rotulará "Crema de Leche en Polvo", indicando en el rótulo la forma de reconstitución y el contenido graso del producto reconstituido.

Art. 31. — Sustitúyese el artículo 592 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 592: Con el nombre de Dulce de Leche se entiende el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

1) Clasificación:

a) De acuerdo con el contenido de materia grasa, el Dulce de Leche se clasifica en:

i Dulce de Leche.

ii Dulce de Leche con Crema.

b) De acuerdo con el agregado o no de otras sustancias alimenticias, el producto puede clasificarse en:

i Dulce de Leche o Dulce de Leche sin agregados.

ii Dulce de Leche con agregados.

2) Denominación de venta:

La denominación Dulce de Leche está reservada al producto en el que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

El producto deberá ser denominado:

a. "Dulce de Leche" o "Dulce de Leche con Crema", según corresponda al contenido de materia grasa en el producto final, de acuerdo al inciso 5.2) del presente artículo.

b. El Dulce de Leche que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Código, se denominará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o 'Dulce de Leche Repostero".

c. El Dulce de Leche que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Código, se denominará "Dulce de Leche con ... " llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

d. Los productos mencionados en los incisos 2.a), 2.b) y 2.c) del presente artículo, cuando fueran destinados a la elaboración de helados, opcionalmente podrán ser denominados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con ..." o "Dulce de Leche Heladero con ...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/ los producto/s adicionado/s. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en los incisos 2.a), 2.b) y 2.c) del presente artículo, hayan sido adicionados de los colorantes incluidos en el inciso 3)c del presente artículo.

En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los incisos 2.b), 2.c) y 2.d) se indicará "Con Crema", según corresponda a la clasificación 1.a.ii) y al inciso 5.2) del presente artículo.

3) En la elaboración de Dulce de Leche se utilizarán:

a.- Ingredientes obligatorios:

Leche o Leche reconstituida.

Sacarosa (en un máximo de 30 kg/100 l de leche).

b.- Ingredientes opcionales:

Crema de leche.

Sólidos de origen lácteo.

Mono y disacáridos que sustituyan a la sacarosa en un máximo de 40% m/m.

Almidón o almidones modificados en una proporción no superior a 0,5 g/100ml de leche.

Cacao, chocolate, coco, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas en una proporción entre el 5 y el 30% m/m del producto final

Aditivos: Se autoriza el uso de los siguientes aditivos en la elaboración de dulce de leche:

Función	*Aditivo*		*Conc. máx. en el producto final*
	INS	*Nombre*	
Conservante	200 201 202 203	Ácido sórbico Sorbato de sodio Sorbato de potasio Sorbato de calcio	600 mg/kg (en ácido sórbico) 1000 mg/kg en ácido sórbico (solo para el Dulce de Leche para uso industrial)
Conservante	235	Natamicina	1 mg/ dm^2 (en superficie)
Texturizante	327	Lactato de calcio	b.p.f.
Aromatizante / saborizante		Aromatizante de vainilla, vainillina y/o etilvainillina solos o en mezclas.	b.p.f.
Humectante	420	Sorbitol	5 g / 100 g
Colorante	150 a 150 b 150 c 150 d	Caramelo I – puro Caramelo II – proceso sulfito cáustico Caramelo III – proceso amoníaco Caramelo IV – proceso sulfito amónico	b.p.f. (solo para Dulce de Leche Heladero)
Estabilizante	331	Citrato de sodio	b.p.f.
Espesante / Estabilizante	400	Ácido algínico	5000 mg / kg (*)
	403	Alginato de amonio	5000 mg / kg (*)
	404	Alginato de calcio	5000 mg / kg (*)
	407	Carragenina, incluida furcellerán y sus sales de sodio y potasio.	5000 mg / kg (*)
	440	Pectina y pectina amidada	5000 mg / kg (*)
	402	Alginato de potasio	5000 mg / kg (*)
	405	Alginato de propilenglicol	5000 mg / kg (*)
	401	Alginato de sodio	5000 mg / kg (*)
	406	Agar	5000 mg / kg (*)
		Carboximetilcelulosa	5000 mg / kg (*)
	466	Carboximetilcelulosa sódica	5000 mg / kg (*)
	461	Metilcelulosa	5000 mg / kg (*)
	465	Metiletilcelulosa	5000 mg / kg (*)
	463	Hidroxipropilcelulosa	5000 mg / kg (*)
	414	Goma arábiga	5000 mg / kg (*)
	415	Goma xántica	5000 mg / kg (*)
	410	Goma garrofin	5000 mg / kg (*)
	416	Goma Karaya	5000 mg / kg (*)
	418	Goma gellan	5000 mg / kg (*)
	413	Goma tragacanto	5000 mg / kg (*)
	425	Goma Konjac	5000 mg / kg (*)
		Gelatina	5000 mg / kg (*)
	460 i	Celulosa microcristalina	5000 mg / kg (*)

(*) El uso de estos espesantes/estabilizantes cuando sean utilizados en mezclas, no podrá ser superior a 20.000 mg/kg de producto final y únicamente para Dulce de Leche Repostero o Heladero.

Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1985, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberán superar los límites máximos establecidos para los mismos.

c.- Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración: Se admite el uso de los siguientes coadyuvantes:

• ß-galactosidasa (lactasa): b.p.f.

• Bicarbonato de sodio: b.p.f.

• Hidróxido de sodio: b.p.f.

• Hidróxido de calcio: b.p.f.

• Carbonato de sodio: b.p.f.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser previamente higienizada por medios mecánicos adecuados.

5) El Dulce de Leche, deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. La consistencia podrá ser más firme en el caso del Dulce de Leche para Repostería o Repostero, para Pastelería o Pastelero y para Heladería o Heladero.

Podrá presentar consistencia semisólida o sólida y parcialmente cristalizada cuando la humedad no supere el 20% m/m.

• Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. En el caso del Dulce de Leche para Heladería o Heladero el color podrá corresponder al colorante adicionado.

• Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

El Dulce de Leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisito	Dulce de Leche	Dulce de Leche con crema	Método de análisis
Humedad (g/100 g)	máx. 30,0	máx. 30,0	FIL 15B: 1988
Materia grasa (g/100 g)	6,0 a 9,0	mayor de 9,0	FIL 13C: 1987
Cenizas (g/100 g)	máx. 2,0	máx. 2,0	AOAC 15° Ed.1990. 930.30
Proteínas (g/100 g)	min. 5,0	min. 5,0	FIL 20B: 1993

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

5.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Estafilococos coag. positiva/g	n = 5 c = 2 m=10 M=100	8	FIL 145: 1990
Hongos y levaduras/g	n = 5 c = 2 m = 50 M = 100	3	FIL 94B: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

6) El Dulce de Leche deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran al producto una apropiada protección contra la contaminación.

7) Rotulado:

7.1) El rotulado del Dulce de Leche deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se aplicará lo establecido en el presente Código.

7.2) El producto correspondiente a la clasificación indicada en el inciso 1)b.i (Dulce de Leche sin agregados) deberá ser denominado "Dulce de Leche".

Cuando en la elaboración de este producto no fueran utilizados almidones o almidones modificados, se podrá indicar en el rótulo la expresión "Sin Almidón" o "Sin Fécula".

7.3) El Dulce de Leche que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Artículo, se rotulará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de Leche Repostero".

7.4) El Dulce de Leche que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Artículo, se rotulará "Dulce de Leche con ..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

7.5) Los productos mencionados en 7.2), 7.3) y 7.4) cuando fueran destinados a la elaboración de helados, opcionalmente podrán ser rotulados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s.

7.6) El Dulce de Leche mencionado en 7.2), 7.3) y 7.4) que ha sido adicionado de alguno o varios de los colorantes incluidos en el inciso 3)c del presente artículo, obligatoriamente deberá ser rotulado como "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s.

7.7) En todos los casos, en las denominaciones mencionadas será incluída la expresión "Con Crema", según corresponda con la clasificación 1.a.ii) y el inciso 5.2) del presente artículo.

7.8) En aquellos casos en que el Dulce de Leche sea destinado exclusivamente a uso industrial como materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios y contengan una concentración de ácido sórbico y/o sus sales de Na, K o Ca mayor que 600 mg/kg y hasta 1000 mg/kg (ambas expresadas en ácido sórbico), deberá obligatoriamente indicarse en el rótulo la expresión "Para Uso Industrial Exclusivo".

7.9) Podrá ser incluido en el rótulo alguna expresión referida a la forma de presentación del producto, por ejemplo en tableta, en pasta, pastoso, etc.

Art. 32. — Sustitúyese el artículo 596 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 596: Con el nombre de Manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

1) Clasificación: La manteca se clasificará en:

a. Manteca Calidad Extra: la manteca que responda a la clase de calidad "I" de la clasificación por evaluación sensorial.

b. Manteca Calidad Primera: la manteca que responda a la clase de calidad "I-" de la clasificación por evaluación sensorial.

Métodos de toma de muestra y análisis:

FIL 50 C: 1999.

FIL 99A: 1987.

2) Denominación de venta: Dicho producto se designará como "Manteca" o "Manteca sin sal", "Manteca Salada" o "Manteca con sal", según corresponda a lo definido en el inciso 3.b) del presente artículo.

Podrá denominarse "Manteca Madurada", si correspondiere, según lo definido en el inciso 3.b) del presente artículo.

Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación dada en el inciso 1) del presente artículo.

3) En la elaboración de manteca se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Crema pasteurizada obtenida a partir de leche.

b. Ingredientes opcionales:

Cloruro de sodio hasta un máximo de 2 g/100 g de manteca (manteca salada).

Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada).

c. Aditivos:

Colorantes: se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado: Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

Decolorantes: se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración: se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras:

Ortofosfato sódico.

Carbonato sódico.

Bicarbonato sódico.

Hidróxido sódico.

Hidróxido cálcico.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) La manteca deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Aspecto: Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

Color: Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

Sabor y olor: De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

Métodos de toma de muestra y análisis:

FIL 50 C: 1999

FIL 99A: 1987

5.2) Características fisicoquímicas:

Parámetros mínimos de calidad:

Requisitos	Valores	Método de análisis
Materia grasa (% m/m)	mín. 82,0 (*)	FIL 80: 1977
Humedad (%m/m)	máx. 16,0	FIL 80: 1977
Extracto seco no graso (% m/m)	máx. 2,0	FIL 80: 1977
Acidez Grasa (milimoles/100 g de materia grasa)	máx. 3,0	FIL 6B: 1989
Indice de Peróxido (meq. de peróxido/ kg de materia grasa)	máx. 1	AOAC15° Ed. 965.33

(*) En el caso de manteca salada, el porcentaje de materia grasa no podrá ser menor que 80,0%.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos:

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

5.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes totales /g	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m <3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. Positiva/g	n = 5 c = 1 m=10 M=100	8	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

5.5) Contaminantes:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

6) La manteca deberá ser presentada en envases bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Queda prohibido cualquier tipo de fraccionamiento en los lugares de expendio al público.

7) El rotulado de la manteca deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se denominará “Manteca” o “Manteca Salada” o “Manteca con sal”, según corresponda.

Podrá indicarse como “Manteca sin sal” en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.

Podrá denominarse “Manteca Madurada” cuando corresponda.

Podrá consignarse la calidad “Extra” o “Primera” según corresponda de acuerdo con la clasificación del inciso 1) del presente artículo.

Art. 33. — Sustitúyese el artículo 602 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 602: Se entiende con el nombre de Manteca de Suero, la manteca elaborada, total o parcialmente, con grasa extraída del líquido residual de la elaboración de queso.

El expendio de manteca de suero de queso, sin pasteurizar, sólo puede efectuarse con la advertencia “Sólo Apta para Cocinar” y “ No debe consumirse sin cocción”.

Art. 34. — Inclúyese al Código Alimentario Argentino el artículo 603, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 603: Con el nombre de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, se entiende el producto graso obtenido a partir de la crema o manteca, por la eliminación casi total del agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1) Denominación de venta: El producto se designará como “Grasa Anhidra de Leche” o “Butteroil”.

2) En la elaboración de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche y/o manteca.

b) Aditivos:

b.1) No se admite el uso de aditivos en Grasa Anhidra de Leche o Butteroil que sea utilizado en:

• Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.

• Recombinación de leche.

b.2) Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

• Butilhidroxianisol (BHA) y/o

• Butilhidroxitolueno (BHT) y/o

• Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o

• Propil, octil y dodecilgalatos.

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (límite máximo para el BHA).

• Esteres de ascorbilo: Palmitato o Estearato de Ascorbilo, solos o en combinación, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

• Citratos: Isopropilcitrato o Citrato de Monoglicerilo, solos o en combinación, con una concentración máxima de 100 mg/kg.

c) Coadyuvantes de tecnología/elaboración: Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

• Sodio hidróxido.

• Sodio carbonato.

• Sodio bicarbonato.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) La Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Aspecto: A 35°- 40°C líquido algo viscoso, exento de cristales.

Color: Amarillento.

Sabor y aroma: Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valores	Método de análisis
Materia grasa (g/100 g de muestra)	min. 99,7	FIL 24: 1964
Humedad (g/100g de muestra)	máx. 0,2	FIL 23A: 1988
Indice de Peróxidos (meq./kg de materia grasa)	máx. 0,35	FIL 74A: 1991
Acidez grasa (g de ác. oleico/100 g de grasa)	máx. 0,4	FIL 6B: 1989

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos:

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m <3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva/g.	n = 5 c = 1 m=10 M=100	8	FIL 145: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.5) Contaminantes:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) La Grasa Anhidra de Leche o Butteroil deberá ser presentada en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6) El rotulado de la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butteroil", "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

Art. 35. — Sustitúyese el artículo 605 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 605: Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materiales colorantes.

Se entiende por Queso Fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

Se entiende por Queso Madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

1) Denominación de venta:

a. La denominación Queso está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

b. Todos los productos denominados Queso, incluirán el nombre de la variedad que corresponda, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en el presente Código.

El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.

c. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en los artículos correspondientes.

d. Sin perjuicio de lo establecido en el presente artículo y los artículos 611 y 612 del presente Código, los artículos que describen variedades individuales o grupos de variedades de quesos podrán contener disposiciones que sean más específicas y, en tales casos, aquellas disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de quesos.

2) Clasificación: La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos más específicos, característicos de cada variedad de quesos que se establezcan en el presente capítulo.

a. De acuerdo con el contenido de materia grasa del extracto seco en porcentaje, los quesos se clasifican en:

Extra graso o Doble crema: cuando contengan no menos del 60%.

Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9%.

Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9%.

Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9%.

Descremados: cuando contengan menos de 10,0%.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

b. De acuerdo con el contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%.

Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9%.

Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o macíos): humedad entre 46,0 y 54,9%.

Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o mole): humedad no menor a 55,0%.

Los quesos de muy alta humedad se clasificarán a su vez de acuerdo con: si han recibido o no, tratamiento térmico luego de la fermentación, en:

Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

Quesos de muy alta humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

3) En la elaboración de quesos se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semi desnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo).

Se entiende por leche la proveniente de especies bovina, caprina, ovina o bufalina. Cuando no exista una referencia específica de la especie, entiéndase como leche bovina.

Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática).

b. Ingredientes opcionales: Cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos u otros ingredientes opcionales, permitidos solamente conforme a lo previsto explícitamente en los artículos que describen variedades individuales o grupos de variedades individuales de ciertas variedades particulares de quesos.

c. Aditivos: Podrán ser utilizados en la elaboración de quesos los aditivos indicados en la lista que figura a continuación en la que se indica además la clase de queso para la o las cuales están autorizados.

La utilización de otros aditivos podrá estar autorizada en los artículos que describen variedades individuales o grupos de variedades individuales de quesos.

INS	*Nombre*	*Función máxima*	*Límite / Conc.*	*Clase de Queso (*)*
330	Ácido cítrico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
270	Ácido láctico	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
260	Ácido acético	Regulador de acidez	b.p.f.	m.a.h.
	Aroma natural de ahumado	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
	Aromatizantes (excepto aromas a queso y crema)	Aromatizante	b.p.f.	m.a.h.
234	Nisina	Conservador	12,5 mg/kg de queso	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
200 201 202 203	Ácido sórbico Sorbato de sodio Sorbato de potasio Sorbato de calcio	Conservador	1000 mg/kg de queso en ácido sórbico	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
251 252	Nitrato de sodio Nitrato de potasio (solos o combinados)	Conservador	50 mg/kg de queso (en nitrato de sodio)	m.h., b.h.
1105	Lisozima	Conservador	25 mg/l de leche	m.h., b.h.
235	Natamicina (sólo en la superficie de los quesos, quesos cortados o feteados)	Conservador	1 mg/dm2 máx. 5 mg/kg no detectable a 2 mm de profundidad. Ausencia en la masa	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
160a ii	Carotenoides naturales			
160b	Betacaroteno, Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocú	Colorante	10 mg/kg de queso (como norbixina)	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
140 i 140 ii 141 i	Clorofila Clorofilina Clorofila cúprica, sales de Na y K	Colorante	15 mg/kg de queso (en clorofila)	a.h., m.h., b.h.
100	Cúrcuma, Curcumina	Colorante	b.p.f.	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
120	Carmín	Colorante	b.p.f.	m.a.h.
160a i	Betacaroteno sintético (idéntico al natural)	Colorante	600 mg/kg de queso	m.a.h., a.h., m.h., b.h.
101 i	Riboflavina	Colorante	b.p.f.	
162	Rojo de remolacha	Colorante	b.p.f.	
928	Peróxido de Benzoilo	Colorante	20 mg/l de leche	a.h., m.h., b.h.
171	Dióxido de Titanio	Colorante	b.p.f.	a.h., m.h., b.h.
466	Carboximetilcelulosa	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
407	Carragenina	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
412	Goma Guar	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
410	Goma de Algarrobo o jatai (1)	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
415	Goma xantano	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
416	Goma karaya	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
414	Goma arábiga	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
406	Agar	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
400 401 403 404 405	Ácido algínico Alginato de sodio Alginato de amonio Alginato de calcio Alginato de propilenglicol	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
440	Pectina o pectina amidada	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
402	Alginato de potasio	espesante/estabilizante	500 mg/kg de queso	m.a.h. (**)
	Almidones modificados	espesante/estabilizante	b.p.f.	m.a.h. (**)
	Lipasas	Agente de maduración	b.p.f.	m.h., b.h.
	Proteasas	Agente de maduración	b.p.f.	b.h.

(*) m.a.h. quesos de muy alta humedad.

a.h. quesos de alta humedad.

m.h. quesos de mediana humedad.

b.h. quesos de baja humedad.

(**) quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

(1) Entiéndase "Goma Garrofin" como sinónimo de Goma de Algarrobo o Jatai.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración: Podrán ser utilizados en la elaboración de los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente los siguientes coadyuvantes de tecnología que se indican a continuación:

• Cultivos de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos.

4) Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13 p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor de 60 días.

5) Los quesos deberán responder a las siguientes exigencias:

a. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

b. Criterios microbiológicos: Los quesos deberán cumplir con lo establecido en el inciso 6) del presente artículo.

c. Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

6) Los quesos deberán cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:

A. QUESOS DE BAJA HUMEDAD (HUMEDAD < 36%):

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 200 M = 1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =100 M =500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

B. QUESOS DE MEDIANA HUMEDAD (36% < HUMEDAD < 46%):

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =1000 M = 5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =100 M =500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

C. QUESOS DE ALTA HUMEDAD (46% < HUMEDAD < 55%) EXCEPTUANDO LOS QUESOS CUARTIROLO, CREMOSO, CRIOLLO Y MINAS FRESCAL:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 5000 M = 10000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m = 1000 M =5000	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp/25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

D. QUESOS CUARTIROLO, CREMOSO, CRIOLLO Y MINAS FRESCAL (46% < HUMEDAD < 55%):

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 10000 M = 100000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m = 1000 M =5000	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

E. QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD CON BACTERIAS LACTICAS EN FORMA VIABLE Y ABUNDANTE (HUMEDAD > 55,0%):

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 3 m = 100 M = 1000	4	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m = 10 M =100	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m=10 M=100	5	FIL 145:1990
Hongos y levaduras/g.	n = 5 c = 2 m = 500 M = 5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

F. QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD SIN BACTERIAS LACTICAS EN FORMA VIABLE Y ABUNDANTE (HUMEDAD > 55%):

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m = 50 M =500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 1 m=10 M=100	8	FIL 145:1990
Hongos y levaduras/g.	n = 5 c = 2 m = 500 M = 5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

G. QUESO RALLADO:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 200 M = 1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m = 100 M =1000 (1)	5	APHA 1992, Cap. 24
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990
Hongos y levaduras/g.	n = 5 c = 2 m = 500 M = 5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

H. QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS Y QUESOS PROCESADOS POR UHT O UAT:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m = 10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva /g.	n = 5 c = 2 m=100 M=1000	5	FIL 145:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características distintivas y tecnologías de fabricación.

7) Los quesos podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

8) El rotulado de los quesos deberá efectuarse de conformidad con las siguientes exigencias:

Se denominará “Queso...” seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo con lo establecido en los artículos 613 al 641 del presente Código.

Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos en el que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

En los restantes aspectos de la rotulación obligatoria y facultativa, deberán cumplir con lo establecido en el presente Código.

Art. 36. — Sustitúyese el artículo 610 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 610: Para la clasificación de los quesos por calidad, de acuerdo con las normas oficiales vigentes, se considerará:

• por sabor y aroma: 45 puntos (máximo).

• por cuerpo y textura: 30 puntos (máximo).

• por color: 15 puntos (máximo).

• por presentación: 10 puntos (máximo).

Según la cantidad de puntos obtenidos los quesos se clasificarán en:

• Calidad Extra: aquellos que respondan a la clase de calidad I, de la clasificación por evaluación sensorial. (no menos de 93 puntos).

• Calidad Primera: aquellos que respondan a la clase de calidad I, de la clasificación por evaluación sensorial. (89 a 92 puntos).

• Calidad Segunda: 85 a 88 puntos.

• Observado o Rechazado: no se asignarán puntos."

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

Art. 37. —Sustitúyese el artículo 611 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 611: Queda prohibido para consumo humano la comercialización de quesos:

a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.

b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta que involucren un riesgo sanitario.

c) Los que contengan substancias extrañas de cualquier naturaleza.

d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).

e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.

f) Los que contengan toxinas microbianas.

g) Los que contengan residuos de plaguicidas, antimicrobianos u otras sustancias químicas prohibidas o permitidas en cantidades superiores a las establecidas por el presente Código.

Los quesos que por alguna de las causas citadas precedentemente se encuentren prohibidos para consumo humano, podrán destinarse a consumo animal previa autorización otorgada por la Autoridad Competente. Dichos quesos deberán ser desnaturalizados en la pasta por medio de una solución de azul de metileno, una suspensión oleosa de negro de humo u otras sustancias aprobadas por la Autoridad Competente y depositados en las áreas que la Autoridad Competente destine a ese efecto".

Art. 38. — Inclúyese el artículo 611 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 611 bis: 1) Los quesos de muy alta y alta humedad que sean elaborados en un establecimiento y sean transportados para su maduración parcial o total a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, podrán carecer de rotulación definitiva, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

a. Los productos deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos y autorizados, luego de su elaboración y previo a su transporte.

b. Los productos deberán ser acondicionados para su transporte en forma agrupada (por ejemplo pallets u otro sistema de agrupado alternativo) y llevarán una cubierta protectora de material apto para estar en contacto con alimentos con el objeto de contener el total de los quesos agrupados.

c. Cada unidad agrupada deberá ser identificada con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo, la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, fecha de elaboración, número de lote y cantidad de piezas que componen la unidad agrupada. Esta identificación deberá preservarse mientras la unidad agrupada no sea desarmada para el acondicionamiento de los quesos en su lugar de destino. Los quesos pertenecientes a una unidad agrupada deberán ser de un mismo lote.

d. El transporte deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para el transporte de sustancias alimenticias y en las condiciones de higiene y conservación adecuadas para el queso que se transporta. Además se deberá cumplir con los requisitos establecidos para el transporte interjurisdiccional de alimentos perecederos contemplados en el presente Código, cuando correspondiere.

e. La carga deberá ser precintada por la empresa en origen y será acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando número de unidades agrupadas, variedad, cantidad (en hormas y en kilogramos) del queso transportado, fechas de elaboración, identificación del lote, número de precinto, planta de origen, planta o depósito de destino, número del establecimiento elaborador de origen y número de establecimiento elaborador/depósito de destino, ambos otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente.

f. Los quesos deberán ser acondicionados en la planta o depósito de destino, cumpliendo las exigencias establecidas en el Capítulo sobre las Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos del presente Código cuando correspondiere.

g. Los quesos podrán ser almacenados en sus unidades agrupadas y en condiciones de conservación adecuadas, manteniendo la identificación mencionada en el apartado 1c) del presente artículo hasta su maduración definitiva, de acuerdo a las exigencias del presente Código, para su acondicionamiento y rotulación final para su expendio. Alternativamente las unidades agrupadas podrán desarmarse y sus quesos integrantes colocarse en lugares específicos perfectamente identificados y que consignen la información de la remisión oficial de la empresa, a los efectos de asegurar la trazabilidad.

h. Cuando las unidades agrupadas sean desarmadas y los quesos sean acondicionados en forma individual o formando nuevos grupos deberán ser identificados individualmente mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente con el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y el número de lote a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto hasta que sea rotulado definitivamente.

2) Los quesos de mediana y baja humedad que sean elaborados en un establecimiento y sean transportados para su maduración parcial o total a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, podrán carecer de rotulación e identificación numérica sobre la corteza, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

a. Los productos deberán ser acondicionados para su transporte en forma agrupada (por ejemplo pallets u otro sistema de agrupado alternativo) y llevarán una cubierta protectora de material apto para estar en contacto con alimentos con el objeto de contener el total de los quesos agrupados.

b. Cada unidad agrupada deberá ser identificada con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo, la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, fecha de elaboración, número de lote y cantidad de piezas que componen la unidad agrupada. Esta identificación deberá preservarse mientras la unidad agrupada no sea desarmada para el acondicionamiento de los quesos en su lugar de destino. Los quesos pertenecientes a una unidad agrupada deberán ser de un mismo lote.

c. El transporte deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para el transporte de sustancias alimenticias y en las condiciones de higiene y conservación adecuadas para el queso que se transporta. Además se deberá cumplir con los requisitos establecidos para el transporte interjurisdiccional de alimentos perecederos contemplados en el presente Código, cuando correspondiere.

d. La carga deberá ser precintada por la empresa en origen y será acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando número de unidades agrupadas, variedad, cantidad (en hormas y en kilogramos) del queso transportado, fechas de elaboración, identificación del lote, número de precinto, planta de origen, planta o depósito de destino, número del establecimiento elaborador de origen y número de establecimiento elaborador/depósito de destino, ambos otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente.

e. Los quesos deberán ser acondicionados en la planta o depósito de destino, cumpliendo las exigencias establecidas en el Capítulo sobre las Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos del presente Código cuando correspondiere.

f. Los quesos podrán ser almacenados en sus unidades agrupadas y en condiciones de conservación adecuadas, manteniendo la identificación mencionada en el apartado 2b) del presente artículo hasta su maduración definitiva, de acuerdo a las exigencias del presente Código, para su acondicionamiento y rotulación final para su expendio. Alternativamente las unidades agrupadas podrán desarmarse y sus quesos integrantes colocarse en lugares específicos perfectamente identificados y que consignen la información de la remisión oficial de la empresa, a los efectos de asegurar la trazabilidad.

g. Cuando las unidades agrupadas sean desarmadas y los quesos sean acondicionados en forma individual formando nuevos grupos deberán ser identificados individualmente mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente con el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y el número de lote a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto hasta que sea rotulado definitivamente.

3) Los quesos de muy alta y alta humedad que sean transportados individualmente o en forma tal que no puedan ser individualizadas unidades agrupadas que respondan a las características mencionadas en el inciso 1 del presente artículo, deberán ser transportados para su maduración a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, envasados en un envase autorizado, bromatológicamente apto y tener una identificación individual realizada mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente que consigne el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente, la fecha de elaboración y el número de lote, a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto para ser rotulado definitivamente.

4) Los quesos de mediana y baja humedad que sean transportados individualmente o en forma tal que no puedan ser individualizadas unidades agrupadas que respondan a las características mencionadas en el inciso 2 del presente artículo, deberán ser transportados para su maduración a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, con una identificación individual realizada mediante la impresión con tinta especial, estampado a fuego sobre la corteza u otro sistema de identificación equivalente que consigne el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente, la fecha de elaboración y el número de lote, a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto para ser rotulado definitivamente.

5) En los casos en los cuales los productos sean transportados fuera de las condiciones estipuladas en el presente Código, se procederá al decomiso y desnaturalización de los productos, sin perjuicio de las sanciones que estipula el Artículo 9° de la Ley 18.284.

Art. 39. — Sustitúyese el artículo 612 al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 612: 1) El fraccionamiento de quesos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del consumidor final.

Para realizar el fraccionamiento de quesos no a la vista del consumidor final en un establecimiento elaborador o en un establecimiento fraccionador autorizados por la autoridad sanitaria competente, se deberán cumplir con todos los requisitos de Buenas Prácticas de Elaboración establecidos en los Artículos 18, 19, 20, 21 y 22 del presente Código y en la Resolución MSyAS N° 587/97, especialmente en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos.

2) El material de envasado que se utilice para acondicionar los quesos fraccionados debe estar aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones.

3) En cada envase de cada fracción de queso obtenida mediante el fraccionado, deberá figurar la siguiente información obligatoria:

? el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección.

? el número del establecimiento elaborador y el número del registro de producto alimenticio, ambos pertenecientes al queso que ha sido fraccionado. Para ello, el establecimiento fraccionador deberá contar con la previa autorización del titular del establecimiento elaborador del queso a fraccionar y del titular del registro del queso a fraccionar, respectivamente.

? la marca original del queso que ha sido fraccionado, previa autorización del propietario de la misma y sin que ello implique deslindar al establecimiento fraccionador de las responsabilidades civiles y/o penales inherentes a la tenencia, conservación y fraccionado de los productos alimenticios adquiridos a la firma propietaria de dicha marca de origen.

? el nombre del producto, el listado de ingredientes, la identificación del origen, la fecha de duración mínima, el lote, el peso neto y la indicación de las temperaturas de conservación; todo ello con caracteres de buen realce y visibilidad.

4) El fraccionador de quesos deberá llevar los registros de trazabilidad que permitan verificar la correlación entre el lote del queso fraccionado y los registros de identificación del queso original que ha sido fraccionado.

Art. 40. — Sustitúyese el artículo 613 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 613: Queso Blanco

Con la denominación de Queso Blanco, se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, desuerada, salada o no, no madurada.

b. Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

g. Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Queso Blanco:

agua, máx: 75,0%

grasas (s/extracto seco): 20,0-40,0%

• Queso Blanco Semi-magro:

agua, máx: 77,0%

grasas (s/extracto seco): 10,0-19,9%

• Queso Blanco Descremado:

agua, máx. 80,0%

grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%

Art. 41. — Sustitúyese el artículo 614 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 614: Con la denominación de Ricotta, se entiende el producto obtenido por precipitación mediante el calor en medio ácido producido por acidificación, debida al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos a ese fin, de las sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.

b. Estabilización mínimo 24 hs.

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

e. Queda prohibido su fraccionamiento en los lugares de expendio.

f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Ricotta de Leche Entera:

agua, máx: 75,0%

grasas (s/extracto seco): 11,1-13,0%

• Ricotta de Leche Semidescremada:

agua, máx: 77,0%

grasas (s/extracto seco): 5,0-11,0%

• Ricotta de Leche Descremada:

agua, máx. 80,0%

grasas (s/extracto seco): menos de 5,0%

g. La ricotta elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema. Se reconocen tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Ricotta con Crema:

agua, máx: 75,0%

grasas (s/extracto seco): más de 11,0%

• Ricotta Semigrasa:

agua, máx: 77,0%

grasas (s/extracto seco): 5,0-11,0%

• Ricotta Magra:

agua, máx. 80,0%

grasas (s/extracto seco): menos de 5,0%

Art. 42. — Sustitúyese el artículo 615 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 615: Con la denominación de Queso Petit Suisse, se entienden los productos de muy alta humedad elaborados con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema; acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.

b. Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Queso Petit Suisse:

• agua, máx: 75,0%

• grasas (s/extracto seco): más de 40,0%

• Queso Petit Suisse Semi-magro:

• agua, máx: 77,0%

• grasas (s/extracto seco): 10,0-40,0%

• Queso Petit Suisse Descremado:

• agua, máx. 80,0%

• grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%

Cuando se hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotularán con el agregado de la leyenda: "Demi-sel".

Art. 43. — Sustitúyese el artículo 616 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 616: Con la denominación de Queso Neufchatel, se entiende el producto de muy alta humedad elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: blanda, desuerada, amasada con crema, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.

b. Pasta: blanda, fina, untuosa, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

agua, máx. 72,5%

grasas (s/extracto seco): mín. 60,0%

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

h. Este producto se rotulará: "Queso Neufchatel". Cuando la crema agregada sea previamente batida, este producto se rotulará: "Queso Fontainebleau".

Art. 44. — Sustitúyese el artículo 617 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 617: Con la denominación de Queso Mascarpone, se entiende el producto de muy alta humedad elaborado con leche entera y crema, coagulada por el calor y ácidos permitidos a ese efecto.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, desuerada y amasada.

b. Pasta: blanda (fresca), fina, untuosa, homogénea; aroma agradable y poco perceptible; sabor poco acentuado, ligeramente dulce que recuerda a manteca; color blanco amarillento uniforme.

Contenido graso en el extracto seco: no menor de 80,0%

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación .

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

g. Este producto se rotulará: "Queso Mascarpone"

Art. 45. — Inclúyese el artículo 617 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 617 bis: Con el nombre de Queso Cottage se entiende el queso no madurado que se obtiene por coagulación de la leche por la acción de cuajo, enzimas específicas, bacterias lácticas específicas y ácidos permitidos, solos o combinados.

1) Clasificación: El Queso Cottage es un queso de muy alta humedad, semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) En la elaboración del Queso Cottage se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios:

- Leche y/o leche reconstituída estandarizadas en su contenido de materia grasa.

- Cultivos de bacterias lácticas específicas.

b) Ingredientes opcionales:

- Crema

- Leche en polvo

- Sólidos de origen lácteo.

- Cloruro de calcio.

- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

- Cloruro de sodio.

c) Aditivos:

En la elaboración del Queso Cottage, además de los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c del presente Capítulo para los quesos de muy alta humedad, podrán ser utilizados los siguientes:

N°INS	Nombre del aditivo/Función	Concentración máxima (g/100g.)
	REGULADOR DE ACIDEZ	
338	Acido fosfórico	0,2 expresado como P2O5
507	Acido clorhídrico	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
	EMULSIONANTE	
322	Lecitina	BPF
	CONSERVADOR	
280	Acido propiónico	BPF
281	Sodio propionato	BPF
282	Calcio propionato	BPF
283	Potasio propionato	BPF

d) Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el presente Código.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

4) El Queso Cottage deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

- Consistencia: blanda.

- Textura: heterogénea, compuesta por una fase granulada predominante, la que puede o no estar cubierta por otra fase líquida cremosa.

- Color: blanco amarillento.

- Sabor: láctico, suave, ligeramente ácido.

- Olor: láctico, poco perceptible.

- Corteza: no posee.

- Ojos: no posee.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

4.2) Forma y peso: de acuerdo al envase.

4.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Cottage deberá responder a las características de composición y calidad establecidos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código para los quesos de muy alta humedad y a los siguientes límites:

Parámetro	Límite	Método de Referencia
Humedad	Máx.82%	FIL 4 A:1982
Grasa/Extracto seco	Máx.30%	FIL 5 B:1986

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

4.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Cottage deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6-e) del presente Código, para quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en forma viable y abundantes.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

4.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

4.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

- Obtención de una masa por coagulación de la leche por acción de bacterias lácticas específicas y/o ácidos permitidos, no madurada, salada o no. Esta masa de textura granulada puede ser adicionada o no de una masa líquida a base de crema.

- Estabilización y maduración: el lapso de estabilización y maduración en ningún caso podrá ser inferior a 24 horas.

5) El Queso Cottage deberá ser acondicionado en envases bromatológicamente aptos, de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

6) El Queso Cottage deberá ser mantenido a una temperatura inferior a los 8°C durante todo el período de conservación y comercialización.

7) El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

8) El producto se denominará "Queso Cottage".

Art. 46. — Sustitúyese el artículo 618 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 618: Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Mozzarella es un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extra graso, graso a semigraso de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto deberá ser denominado "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

3) En la elaboración de Queso Mozzarella, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Masa acidificada.

• Cultivo de bacterias lácticas específicas.

• Leche en polvo.

• Crema.

• Cloruro de calcio.

• Caseinatos.

• Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

• Especias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

c. Aditivos: Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Mozzarella, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Capítulo para los quesos de mediana humedad.

En la elaboración de Queso Mozzarella de muy alta humedad se autoriza también el uso de:

• Peróxido de Benzoilo (máx. 20 mg/litro de leche).

• Dióxido de Titanio (b.p.f.).

En la elaboración de Queso Mozzarella de mediana y alta humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema según b.p.f..

Cuando en la elaboración de Queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los límites máximos establecidos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Capítulo, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración: Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 del presente Capítulo.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Mozzarella deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

• Textura: fibrosa, elástica y cerrada.

• Color: blanco a amarillento, uniforme, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

• Sabor: láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

• Olor: láctico, poco perceptible.

• Corteza: no posee.

• Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes, presentará las características sensoriales acordes con los agregados realizados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y Peso: variables.

5.3) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valor	Método de análisis
Humedad (g/100 g)	máx. 60,0	FIL 4A: 1982
Materia grasa en extracto seco (g/100 g)	mín. 35,0	FIL 5B: 1986

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =1000 M = 5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =100 M =500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva/g	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa acidificada sin hilar.

• Hilado de la masa en baño de agua caliente.

• Salado.

• Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas.

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60 % m/m, podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

7) El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12 °C y en caso de contenido de humedad comprendido entre 55 y 60 % m/m, la misma no excederá los 8 °C.

8) El rotulado de los quesos deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

9) Se denominará “Queso Mozzarella”, “Queso Muzzarella” o “Queso Mussarela”, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

Art. 47. — Inclúyese el artículo 618 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 618 bis: Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella, que se obtiene por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) El producto deberá ser denominado “Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo”.

2) En la elaboración de Masa para elaborar Queso Mozzarella, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

b. Ingredientes opcionales:

• Cultivo de bacterias lácticas específicas.

• Leche en polvo.

• Crema.

• Cloruro de calcio.

• Caseinatos.

• Acidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

• Cloruro de sodio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Masa para elaborar Queso Mozzarella, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana y alta humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 del presente Capítulo.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

4) La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

• Textura: compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

• Color: blanco a blanco amarillento, uniforme.

• Sabor: láctico, poco desarrollado.

• Olor: láctico, poco perceptible.

• Corteza: no posee.

• Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Forma y Peso: variables.

4.3) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valor	Método de análisis
Humedad (g/100 g)	máx. 55,0	FIL 4A: 1982
Materia grasa en extracto seco (g/100 g)	mín. 35,0	FIL 5B: 1986

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.5) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =5000 M = 50000	5	FIL 73A:1985

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =1000 M = 5000	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coagulasa Positiva/g	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A: 1985
Listeria Monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.6) Contaminantes:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

4.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa acidificada sin hilar.

• Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

5) La Masa para elaborar Queso Mozzarella, deberá acondicionarse en envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

6) La Masa para elaborar Queso Mozzarella, deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10 °C.

7) Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela)". Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

Art. 48. — Sustitúyese el artículo 619 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 619: Con la denominación de Queso Caccio, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, prensada, estacionada, fermentada, hilada, moldeada, salada.

b. Pasta: blanda, aroma poco perceptible; sabor muy poco desarrollado y limpio; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: entera, lisa, de color blanco-amarillento.

d. Forma: cilíndrica achatada, paralelepípeda o piriforme.

e. Tiempo de maduración: mín. 3 días.

f. Peso: hasta 3 kg.

g. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

h. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

i. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

j. Este producto se rotulará: "Queso Caccio".

Art. 49. — Sustitúyese el artículo 620 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 620: Con la denominación de Queso de Crema, se entiende el producto de muy alta humedad, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.

b. Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente, aroma suave y agradable, sabor ligeramente salado o ácido-dulce, color blanco-amarillento uniforme.

c. Forma: variable de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Agua, máx. 72,5%

Grasas (s/extracto seco): mín. 60,0%

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará:"Queso de Crema".

Cuando se hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotulará: "Queso de Crema Demi-sel".

Art. 50. — Sustitúyese el artículo 620 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 620 bis: Los quesos Blanco, Ricotta, Petit Suisse, Neufchatel, Fontainebleau, Mascarpone, Caccio y de Crema, deberán mantenerse inmediatamente después de elaborados y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Art. 51. — Sustitúyese el artículo 621 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 621: Con la denominación de Queso Cuartirolo, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: blanda, cerrada, algo elástica; sabor ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: entera, ligeramente consistente, lisa o rugosa.

d. Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.

e. Tiempo de maduración y peso:

Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg.

Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Cuartirolo".

Art. 52. — Sustitúyese el artículo 622 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 622: Con la denominación de Queso Cremoso, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, elaborado con leche entera entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío.

b. Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.

c. Contenido de grasas en el extracto seco, mín. 50,0%.

d. Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada.

e. Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.

f. Tiempo de maduración y peso:

Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg.

Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg.

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Cremoso ".

Art. 53. — Sustitúyese el artículo 623 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 623: Con la denominación de Queso Brie y Queso Camembert, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, moldeada, desuerada, salada y madurada en cámara fría.

b. Pasta: blanda, compacta, untuosa, homogénea; sabor ligeramente picante; aroma característico y pronunciado; color amarillento uniforme.

c. Superficie: recubierta de mohos de color blanco-grisáceo (Penicillium candidum o Penicillium camemberti) no veteado.

d. Forma: cilíndrica achatada.

e. Tiempo de maduración, mín. 3 semanas.

f. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

g. Cuando el peso sea aproximadamente de 2 Kg se rotulará: "Queso Brie".

Cuando el peso de la pieza sea menor de 500 g. y su tiempo de maduración inferior a 1 mes, este producto se rotulará: "Queso Camembert".

Art. 54. — Sustitúyese el artículo 624 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 624: Con la denominación de Queso Limburgo y Queso Romadur, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, moldeada, salada y madurada con bacterias (Bacterium cassei limburgensis y Tetracoccus liquefaciens).

b. Pasta: blanda, compacta, inconsistente, untuosa, homogénea en la periferia y algo más firme en la parte central; de color blanco-amarillento en la periferia y algo más claro en el centro; de sabor típico característico y aroma fuerte y penetrante originado por la proteólisis enzimática y microbiana.

c. Superficie: entera, lisa, de color ocre claro.

d. Forma: paralelepípeda.

e. Tiempo de maduración, mín. 45 días.

f. Peso, menor de 1 kg.

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará indistintamente: "Queso Limburgo" o "Queso Romadur".

Art. 55. — Sustitúyese el artículo 625 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 625: Con la denominación de Queso Por Salut o Queso Saint Paulin, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: blanda, consistencia elástica; sabor dulce; aroma acentuado típico; color blanco-amarillento o débilmente rojizo.

c. Corteza: lisa, bien formada, resistente.

d. Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.

e. Tiempo de maduración: mín. 30 días.

f. Peso: máx. 4 kg.

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará indistintamente: "Queso Por Salut" o "Queso Saint Paulin".

Art. 56. — Sustitúyese el artículo 626 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 626: Con la denominación de Queso Criollo, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: compacta, elástica y de cierta consistencia con algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, limpio y bien desarrollado; color amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa, de consistencia adecuada.

d. Forma: paralelepípeda y sección transversal cuadrada de 20 cm de lado aproximadamente.

e. Tiempo de maduración: mín. 30 días.

f. Peso: 3 a 5 kg.

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Criollo".

Art. 57. — Sustitúyese el artículo 627 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 627: Con el nombre de Queso Azul se entiende el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (Penicillium roquefortii), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

1) Clasificación:

El Queso Azul es un queso graso y de mediana o alta humedad, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Azul".

3) En la elaboración del Queso Azul, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizada o no en su contenido de materia grasa. Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

• Cultivos de Penicillium roquefortii.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Azul, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código para los quesos de alta y mediana humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

No se autorizan.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor de 60 días.

5) El Queso Azul deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

• Textura: abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

• Color: blanco, blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

• Sabor: picante, salado, característico.

• Olor: característico acentuado.

• Corteza: rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente pardusco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

• Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: cilíndrica.

• Peso: 2 a 13 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Azul deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de alta o mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Métodos de análisis:

Humedad: FIL 4A:1982.

Materia Grasa FIL 5B:1986.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementadas o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a 15°C.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a 15°C).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Azul deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 8°C.

8) El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se denominará "Queso Azul".

Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere.

Art. 58. — Sustitúyese el artículo 628 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 628: Con la denominación de Queso Gruyere y Queso Emmenthal, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

a. Masa: cocida, moldeada, prensada, salada, termoexcitada y madurada.

b. Pasta: firme, de consistencia elástica, con numerosos ojos lisos, brillantes, de 1 a 2,5 cm de diámetro, uniformemente distribuidos; sabor suave, agradable, dulce; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa, bien formada, consistente.

d. Forma: cilíndrica achatada y sección vertical elíptica alargada

Si el tamaño es grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 3 meses. Este producto se denominará: "Queso Gruyere".

Si el tamaño es chico: peso de 25 a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 2 meses. Este producto se denominará: "Queso Gruyerito".

Si el tamaño es extra-grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración superior a 3 meses, con ojos de mayor tamaño.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se denominará: "Queso Emmenthal".

Se rotularán Queso Gruyere, Gruyerito o Queso Emmenthal según corresponda.

Art. 59. — Sustitúyese el artículo 629 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 629: Con la denominación de Queso Fontina o Queso Colonia, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-dura, moldeada, prensada, salada, termoexcitada.

b. Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica pero fundente en la boca; con algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias; sabor y aroma característicos, suaves, dulces, agradables y bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa, de consistencia adecuada.

d. Forma: cilíndrica, caras paralelas y perfil convexo.

e. Tiempo de maduración, mín. 2 meses.

f. Peso: entre 5 kg y 10 kg.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se denominará indistintamente: "Queso Fontina" o "Queso Colonia" .

Art. 60. — Sustitúyese el artículo 630 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 630: Con la denominación de Queso Pategrás o Queso Gouda, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir las siguientes exigencias:

1) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada, madurada.

2) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, agradable bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.

3) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.

4) Forma: cilíndrica, caras paralelas y perfil convexo.

5) Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración mínima 2 meses.

Mediano: 1 kg a 5 kg. Maduración mínima 1,5 meses.

Chico: menos de 1 kg. Maduración mínima 1 mes.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Estos productos se denominarán indistintamente: "Queso Pategrás" o "Queso Gouda".

Art. 61. — Sustitúyese el artículo 630 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 630 bis: Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Pategrás Sandwich es un queso de mediana humedad y semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de uso industrial" según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Pategrás Sandwich, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Pategrás Sandwich, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Pategrás Sandwich deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura, elástica.

• Textura: compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

• Color: blanco amarillento uniforme.

• Sabor: acentuado, característico, ligeramente picante.

• Olor: característico.

• Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

• Ojos: algunos ojos pequeños o medianos, bien diseminados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

• Peso: de 3 a 5 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Pategrás Sandwich deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y semigrasos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Pategrás Sandwich deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Capítulo, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas , con recubrimientos adheridos o no bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Pategrás Sandwich deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se denominará “Queso Pategrás Sandwich” o “Queso Pategrás Sandwich de uso industrial”, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

Art. 62. — Sustitúyese el artículo 631 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 631: Con la denominación de Queso Holanda, se entiende el producto de mediana humedad, semigraso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: compacta, firme, elástica, con algunos ojos bien diseminados; sabor y aroma dulce, ligeramente picante, suaves, agradables, bien desarrollados; color amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa y de consistencia adecuada.

d. Forma: esférica, ligeramente achatada en ambas caras.

e. Tamaño: peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración mín. 2 meses.

Mediano: 1,5 kg a 5 kg. Maduración mín. 1,5 meses.

Chicos: menos de 1,5 kg. Maduración mín. 1 mes.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Estos productos se denominarán: “Queso Holanda” o “Queso Edam”.

Art. 63. — Sustitúyese el artículo 632 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 632: Con la denominación de Queso Cheddar, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera (pudiendo ser adicionado de crema), acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-cocida, previamente fermentada, moldeada, salada, prensada y madurada.

b. Pasta: fina, compacta, friable, de textura granulosa; sabor ligeramente picante, característico; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento o amarillento.

c. Corteza: recubierta por una tela adecuada o parafinada.

d. Forma: cilíndrica.

e. Tamaño: peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 10 kg. Maduración mín. 3 meses.

Mediano: 5 kg a 10 kg. Maduración mín. 2,5 meses.

Chicos: menos de 5 kg. Maduración mín. 2 meses.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se denominará: “Queso Cheddar”.

Art. 64. — Sustitúyese el artículo 632 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 632 bis: Con la denominación genérica de Quesos de masa lavada, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-cocida por el agregado de agua caliente, pre-prensada con el suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: firme, elástica, con algunos ojos pequeños y bien diseminados; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa, consistente y bien formada.

d. Forma, tamaño, peso. tiempo de maduración y rotulado:

Deberá efectuarse el rotulado de acuerdo con lo establecido en el presente Código y según los siguientes parámetros:

Forma: cilíndrica.

Peso y tiempo de maduración:

Grande: 7 kg a 12 kg. Maduración mín. 1,5 meses. Este producto se denominará: “Queso Samsoe”

Mediano: 3 kg a 7 kg. Maduración mín. 1,5 meses. Este producto se denominará: “Queso Fynbo”.

Chico: menos de 1 kg. Maduración mín. 1 mes. Este producto se denominará: “Queso Mini-Fynbo”.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 65. — Inclúyese el artículo 632 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 632 tris: Con el nombre de Queso Danbo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Danbo” o “Queso Danbo de uso industrial” según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Danbo, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Danbo, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Danbo deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura, elástica.

• Textura: compacta, lisa, no granulosa.

• Color: blanco amarillento uniforme.

• Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

• Olor: característico, poco acentuado.

• Corteza: no posee.

• Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados, o sin ojos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

• Peso: de 2 a 6 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Danbo deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Danbo deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará “Queso Danbo” o “Queso Danbo de uso industrial”, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 66. — Inclúyese el artículo 632 cuarto al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 632 cuarto: Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Tandil es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Tandil” o “Queso Tandil de uso industrial” según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Tandil, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:
• Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Tandil, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Tandil deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura, elástica.

• Textura: compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

• Color: blanco amarillento uniforme.

• Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

• Olor: característico, poco acentuado.

• Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

• Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985

5.2) Forma y peso:

• Forma: paralelepípeda de sección transversal cuadrada o rectangular.

• Peso: de 1 a 4 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Tandil deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Tandil deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Tandil deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará “Queso Tandil” o “Queso Tandil de uso industrial”, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 67. — Sustitúyese el artículo 633 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 633: Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Tybo es un queso de mediana humedad y semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Tybo” o “Queso Tybo de uso industrial” según corresponda.

El “Queso Tybo” podrá opcionalmente denominarse “Queso Tybo Sandwich”.

3) En la elaboración del Queso Tybo, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Tybo, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Tybo deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura, elástica.

• Textura: compacta, lisa, no granulosa.

• Color: blanco amarillento uniforme.

• Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

• Olor: característico, poco acentuado.

• Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

• Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

• Peso: de 3 a 5 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Tybo deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y semigrasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Tybo deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas , con recubrimientos adheridos o no , bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Tybo deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará “Queso Tybo” o “Queso Tybo de Uso Industrial”, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo. El “Queso Tybo” opcionalmente podrá denominarse “Queso Tybo Sandwich”.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 68. — Inclúyese el artículo 633 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 633 bis: Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Tilsit es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Tilsit” o “Queso Tilsit de Uso Industrial” según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Tilsit, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de calcio.

• Comino.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Tilsit, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Tilsit deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura, elástica.

• Textura: compacta, lisa, no granulosa.

• Color: blanco amarillento uniforme.

• Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

• Olor: característico, poco acentuado.

• Corteza: no posee.

• Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

• Peso: de 2 a 4 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Tilsit deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Tilsit deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, preprensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas , con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Tilsit deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará “Queso Tilsit” o “Queso Tilsit de Uso Industrial”, de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 69. — Inclúyese el artículo 633 tris al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 633 tris: Con el nombre de Queso Prato se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Prato es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Prato” o “Queso Prato de Uso Industrial” según corresponda.

Será denominado “Queso Prato” y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

• “Queso Prato” (Lanche o Sandwich)

• “Queso Prato” (Cobocó)

• “Queso Prato” (Esférico o Bola)

3) En la elaboración del Queso Prato, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Prato, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Prato deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: semidura, elástica.
• Textura: compacta, lisa, cerrada, con algunos ojos pequeños y/o algunas aberturas mecánicas.

• Color: amarillo o blanco amarillento uniforme.

• Sabor: característico.

• Olor: característico.

• Corteza: no posee o con corteza fina, lisa y sin grietas.

• Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados, o sin ojos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular, cilíndrico o esférico, de acuerdo con la variedad correspondiente.

• “Queso Prato” (Lanche o Sandwich): paralelepípedo de sección transversal rectangular.

• “Queso Prato” (Cobocó): cilíndrico.

• “Queso Prato” (Esférico o Bola): esférico.

• Peso: de 0,4 a 5,0 kg., de acuerdo con la variedad correspondiente.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Prato deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Prato deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Prato deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

El producto se denominará “Queso Prato” o “Queso Prato de Uso Industrial” según corresponda.

Será denominado “Queso Prato” y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

• “Queso Prato” (Lanche o Sandwich)

• “Queso Prato” (Cobocó)

• “Queso Prato” (Esférico o Bola)

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 70. — Inclúyese el artículo 633 cuarto del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 633 cuarto: Con el nombre de Queso Minas Frescal se entiende el queso fresco que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Minas Frescal es un queso de muy alta humedad y semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código. El Queso Minas Frescal es un queso para ser consumido fresco.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Minas Frescal”.

3) En la elaboración del Queso Minas Frescal, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche y/o leche reconstituida.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

b. Ingredientes opcionales:

• Leche en Polvo.

• Crema.

• Sólidos de origen lácteo.

• Cloruro de sodio.

• Cloruro de calcio.

• Cultivo de bacterias lácticas específicas.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Minas Frescal, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código, para los quesos de muy alta humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos elaboradores/industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (AOAC 15° Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Minas Frescal deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: blanda.

• Textura: con o sin ojos mecánicos.

• Color: blanquecino.

• Sabor: suave o levemente ácido.

• Olor: suave, característico.

• Corteza: no posee o corteza fina.

• Ojos: eventualmente algunos ojos pequeños mecánicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: cilíndrica.

• Peso: de 0,3 a 5 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Minas Frescal deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de muy alta humedad y semigrasos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Minas Frescal deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para queso Minas Frescal.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa coagulada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Minas Frescal deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 8 °C.

Se denominará “Queso Minas Frescal”.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente

Código.

Art. 71. — Sustitúyese el artículo 634 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 634: Con la denominación de Queso Cacciocavallo, se entiende el producto de mediana humedad, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificado por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cordero, cabrito y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: fermentada, hilada, salada, madurada.

b. Pasta: compacta, semi-dura, semi-consistente y friable; sabor picante y aroma agradable bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa, de consistencia adecuada.

d. Forma: de clava.

e. Maduración: mín. 30 días.

f. Peso: menor de 2 kg.

g. Este producto se denominará: “Queso Cacciocavallo”.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 72. — Sustitúyese el artículo 635 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 635: Con el nombre de Queso Parmesano, Queso Parmesão, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz se entienden los quesos madurados que se obtienen por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad y semigrasos o grasos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Deberán tener un contenido mínimo de 32 g. de materia grasa /100 g. del extracto seco.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará “Queso Parmesano” o “Queso Parmesão” o “Queso Reggiano” o

“Queso Reggianito” o “Queso Sbrinz” según corresponda.

3) En la elaboración de los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Leche entera o estandarizada en su contenido de materia grasa.

• Cultivos de bacterias lácticas específicas.

• Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

• Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Crema.

• Concentrado de proteínas lácteas.

• Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de baja humedad.

Se autoriza para uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes permitidos en el presente Código para los quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

d. Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar leche cruda o pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5) Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: dura.

• Textura: compacta, quebradiza y granulosa.

• Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

• Sabor: salado, levemente picante.

• Olor: característico.

• Corteza: lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

• Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunas aberturas mecánicas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

• Forma: cilindros de caras planas, de perfil ligeramente convexo.

• Peso:

Parmesão: de 4 a 8 kg.

Reggianito y Sbrinz: de 5 a 10 kg.

Reggiano: de 10 a 20 kg.

Parmesano: más de 20 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán responder a las características de composición y calidad establecidos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código para los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32 g. de materia grasa /100 g. del extracto seco.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código, para quesos de baja humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

• Obtención de una masa cocida, desuerada, prensada, salada y madurada.

• Estabilización y maduración: deberá ser madurado el tiempo necesario para lograr sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

6) Los quesos podrán estar sin embalaje o en envases o envolturas, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío. Eventualmente parafinados.

7) Se recomienda mantener los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener las características.

El producto se denominará “Queso Parmesano” o “Queso Parmesão” o “Queso Reggiano” o “Queso Reggianito” o “Queso Sbrinz”, según corresponde de acuerdo con el inciso 5.2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 73. — Sustitúyese el artículo 636 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 636: Con el nombre de Queso Goya se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación: El Queso Goya es un queso de baja humedad y semigraso o graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Deberán tener un contenido mínimo de 40 g. de materia grasa /100 g. de extracto seco.

2) Denominación de venta: El producto se denominará “Queso Goya”.

3) En la elaboración del Queso Goya se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios:

- Leche entera o estandarizada en su contenido de materia grasa.

- Cultivos de bacterias lácticas específicas.

- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

- Cloruro de sodio.

b) Ingredientes opcionales:

- Crema

- Leche en polvo

- Concentrado de proteínas lácteas.

- Cloruro de calcio.

c) Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración del Queso Goya, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de baja humedad.

Se autoriza para uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes permitidos en el presente Código para los quesos y, también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

d) Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar leche cruda o pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5) El Queso Goya deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

- Consistencia: dura.

- Textura: compacta, quebradiza y desgranable.

- Color: ligeramente amarillento.

- Sabor: salado, levemente picante.

- Olor: característico.

- Corteza: lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

- Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunas aberturas mecánicas.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

5.2) Forma y peso:

- Forma: cilindros de caras planas, de perfil ligeramente convexo.

- Peso: de 3 a 6 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Goya deberá responder a las características de composición y calidad establecidos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código para los quesos de baja humedad y un contenido mínimo de 40 g. de materia grasa /100 g. de extracto seco.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Goya deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6 del presente Código, para quesos de baja humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

- Adición de sal a la leche antes de cuajar.

- Obtención de una masa cocida, desuerada, prensada, salada y madurada.

- Estabilización y maduración: deberá ser madurado el tiempo necesario para lograr sus características específicas. El lapso de estabilización y maduración en ningún caso podrá ser inferior a 3 meses.

6) Los quesos podrán estar sin envase o en envoltorios plásticos o en envases con o sin vacío, todos ellos bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

7) Se recomienda mantener el Queso Goya a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener sus características.

El producto se denominará "Queso Goya".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 74. — Sustitúyese el artículo 637 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 637: Con la denominación de Queso Romano y Queso Sardo, se entienden los quesos de baja humedad, madurados, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberán cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, bien desarrollado; color blanco-amarillento.

c. Corteza: lisa, sana, consistente y bien formada.

d. Forma: cilíndrica achatada en los de tamaño grande; esferoide con sección vertical de caras paralelas y bordes convexos en los de tamaño chico.

e. Contenido de grasas (sobre extracto seco): mín. 38,0%.

f. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 9 meses.

Mediano: 3 kg a 8 kg. Maduración mín. 6 meses.

g. Estos productos se denominarán: "Queso Romano".

Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.

Este producto se denominará: "Queso Sardo".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 75°- Sustitúyese el artículo 637 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 637 bis: Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el artículo 637 del presente capítulo, pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, se denominarán: "Queso Pepato".

Cuando presenten la corteza simulando la trama de un canasto, se denominarán: "Queso Canestrato".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 76. — Sustitúyese el artículo 638 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 638: Con la denominación de Queso Provolone, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

b. Pasta: dura, compacta, consistente, estructura quebradiza y granulosa; sabor suave o picante y aroma agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento.

c. Corteza: de consistencia adecuada, con surcos longitudinales por las estrías del molde.

d. Forma: tronco-cónica, alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana.

e. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 9 meses.

Mediano: 4 kg a 8 kg. Maduración mín. 5 meses.

Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.

f. Estos productos se denominarán: "Queso Provolone".

Cuando el tiempo de maduración de acuerdo con el tamaño y peso indicados precedentemente sea: 4, 3, y 2 meses respectivamente, estos productos podrán ser de mediana humedad y se denominarán: "Queso Provolone Semiduro".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 77. — Sustitúyese el artículo 639 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 639: Con la denominación de Queso Provolone Hilado, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: fermentada, hilada, salada y madurada.

b. Pasta: dura, compacta, semi-consistente y friable; sabor característico al igual que el aroma, originados por el cuajo y/o enzimas utilizadas, picante y agradable, bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: de consistencia adecuada.

d. Forma: tronco-cónica alargada (piriforme), con base mayor esférica y base menor plana. Puede presentarse también con la forma de: pera, melón o cilindro.

e. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 8 meses.

Mediano: 4 kg a 8 kg. Maduración mín. 5 meses.

Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.

f. Estos productos se denominarán: "Queso Provolone Hilado".

Los productos de tamaño mediano y chico que tengan un tiempo de maduración de 3 y 2 meses respectivamente, podrán ser de mediana humedad y se denominarán: "Queso Provolone Hilado Semiduro".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 78. — Sustitúyese el artículo 640 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 640: Con el nombre de Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, se entiende el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano.

El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

1) Clasificación:

Los Quesos Rallados pueden ser clasificados de acuerdo con los siguientes criterios:

1.1) Se clasifican, de acuerdo con: si han sido sometidos a deshidratación o no, en:

1.1.1) Deshidratados o Parcialmente Deshidratados.

1.1.2) No sometidos a deshidratación o sin deshidratar.

1.2) Se clasifican, de acuerdo con las variedades de queso utilizadas en su elaboración en:

1.2.1) Elaborados con una única variedad de queso.

1.2.2) Elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

1.2.3) Elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2) Denominación de venta:

El producto deberá ser denominado según se detalla a continuación:

2.1) Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

2.1.1) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.1.2) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.2) Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.2.1) Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de textura quebradiza y desgranable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo.

2.2.2) En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.2.3) Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... ... ... y... Rallados" o "Quesos... ... ... y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de la variedad que alcance o supere dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

2.3) Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2.3.1) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... ... ... y... Rallados" o "Quesos... ... ... y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

2.3.2) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto se denominará "Queso... Rallado" o

"Queso... Rallado deshidratado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.3) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja humedad y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

3) En la elaboración de Queso Rallado o Quesos Rallados, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso: Queso de mediana humedad o queso de baja humedad.

• Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

• Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de mediana humedad.

b. Ingredientes opcionales:

• Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

c. Aditivos:

En la elaboración de Quesos Rallados se admitirá el uso de los aditivos autorizados en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para el o los quesos utilizados como materia prima, su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el presente artículo, independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además el uso de los aditivos que se indican a continuación, no pudiendo superar en el producto final las concentraciones máximas indicadas, independientemente de la concentración de dichos aditivos en el o los quesos utilizados como materia prima.

INS	ADITIVO/FUNCION	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100 g. ó g./100 ml.
	ANTIAGLUTINANTE	
460 i	Celulosa microcristalina	quantum satis
551	Dióxido de silicio	5g/kg
	CONSERVADOR	
200	Acido sórbico	0,1 solas o en combinación expresadas como ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
235	Natamicina	0,0005

d. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

Nitrógeno, Dióxido de Carbono y/o Gases Inertes en el envasado.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) Los Quesos Rallados deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Aspecto y textura: gránulos o hebras más o menos finos.

• Color: blanco amarillento a amarillo, dependiendo de la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

• Olor: característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad de queso o las variedades de queso de las cuales provenga.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

5.2.1) Humedad en g./100 g.(Método de análisis: FIL 4A: 1982):

Quesos rallados deshidratados 1.1.1):

• Con predominancia (> 50% m/m) de quesos de baja humedad: Máx. 20,0 g./100 g.

• Con predominancia (> 50% m/m) de quesos de mediana humedad: Máx. 30,0 g./100 g.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2.2) Materia Grasa en Extracto Seco g./100 g. (Métodos de análisis: FIL 5B: 1986 y FIL 4A: 1982):

La Materia Grasa en Extracto Seco debe corresponder al promedio ponderado de los valores de materia grasa en extracto seco establecidos para las variedades en las proporciones utilizadas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4) Criterios microbiológicos:

5.4.1) Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso correspondiente al inciso 2.1) del presente artículo:

5.4.1.1) Variedad de Baja Humedad.

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Norma
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =200 M = 1000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =100 M = 500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. positiva/g	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras /g	n = 5 c = 2 m = 500 M = 5000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4.1.2) Variedad de Mediana Humedad.

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Norma
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =1000 M = 5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =100 M = 500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. positiva/g	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria Monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990
Hongos y Levaduras /g	n = 5 c = 2 m = 500 M = 5000	2	FIL 94B:1990

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4.2) "Queso rallado" y "Queso rallado sin deshidratar", correspondiente al inciso 2.2) del presente artículo:

Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para los requisitos microbiológicos de "Queso Rallado".

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4.3) Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad, correspondiente al inciso 2.3) del presente artículo:

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Norma
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =1000 M = 5000	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m =100 M = 500	5	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos Coag. positiva/g	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990
Salmonella spp /25 g.	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 93A:1985
Listeria Monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10	FIL 143:1990
Hongos y Levaduras /g	n = 5 c = 2 m = 500 M = 5000	2	FIL 94B:1990

Para los ítems 5.4.1.1), 5.4.1.2) y 5.4.3), debe tenerse en cuenta que:

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.6) Consideraciones particulares:

5.6.1) Los quesos utilizados en la elaboración de Quesos Rallados, deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de desmenuzado o rallado.

5.6.2) Las operaciones de desmenuzado, rallado, deshidratación, acondicionamiento y envasado, deberán responder a las Buenas Prácticas de Fabricación.

5.6.3) En la elaboración de quesos rallados queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público como tales, aquellos que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten la calidad del producto final.

6) Los Quesos Rallados deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos de acuerdo con el presente Código, adecuados para la condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) El producto deberá ser rotulado según se detalla a continuación:

7.1) Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

7.1.1) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

7.1.2) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

7.2) Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

7.2.1) Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de textura quebradiza y desgranable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo.

7.2.2) En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

7.2.3) Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... ... ... y... Rallados" o "Quesos... ... ... y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de la variedad que alcance o supere dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

7.3) Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

7.3.1) Cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... ... ... y Rallados" o "Quesos... ... ... y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

7.3.2) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto se denominará "Queso... Rallado deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

7.3.3) Cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

7.4) Todas las denominaciones designadas en 7.1), 7.2) y 7.3) deberán figurar en el rótulo completas y con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

7.5) Cuando en la denominación de venta se mencione al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá consignarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y el nombre de todas las variedades de quesos utilizadas.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 79. — Inclúyese el artículo 640 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 640 bis: Con el nombre de Queso en Polvo se entiende el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de una mezcla de una o más variedades de quesos, con o sin el agregado de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

1) Denominación de venta:

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir con los criterios de identidad y calidad establecidos en el artículo 555 bis del presente Código.

1.1) El producto se denominará "Queso en Polvo".

1.2) Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto se denominará "Queso... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

1.3) En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso Fundido... en Polvo" o "Queso Procesado... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

1.4) Cuando el producto fuera adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión "con....." llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionadas.

1.5) Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará a la designación correspondiente la expresión "Sabor de..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen estos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron durante el proceso de elaboración.

2) En la elaboración del Queso en Polvo se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Quesos de una o más variedades y agentes emulsionantes o sales fundentes.

b. Ingredientes opcionales:

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, almidones o almidones modificados, azúcares y extracto de levadura.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima de 30% (m/m) del producto final y los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

c. Aditivos:

En la elaboración de Queso en Polvo se admitirá el uso de los aditivos que figuran a continuación, en las concentraciones máximas permitidas en el producto final.

INS	ADITIVO/FUNCION	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100 g. ó g./100 ml.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
330	Acido cítrico	quantum satis
270	Acido láctico	
260	Acido acético	
500 ii	Bicarbonato de sodio	
170 i	Carbonato de Calcio	
575	Glucono-delta-lactona	
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE (Res. GMC 46/93)	quantum satis
	COLORANTE (*)	
100	Cúrcuma o curcumina	quantum satis
101 i	Riboflavina	
102	Tartrazina (**)	0,005
140 i	Clorofila	0,0015 expresado en clorofila
141 i	Clorofila cúprica	
160 a i	Beta caroteno-sintético idéntico al natural	0,06
160 a ii	Carotenos, extractos naturales	quantum satis
160 b	Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,001 como norbixina
160 c	Páprica,extracto de páprica, extracto de pimentón, capsorrubina, capsantina	quantum satis
160 e	Beta-apo-8'carotenal	0,0015
171	Dióxido de titanio	quantum satis
	CONSERVADOR	
280	Acido propiónico	0,3 solos o combinados expresados en ácido propiónico
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
200	Acido sórbico	0,1 solos o combinados expresados en ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
234	Nisina	0,00125
235	Natamicina	0,0005
	EMULSIONANTE	
322	Lecitina	quantum satis
471	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis
	EMULSIONANTE/ESTABILIZANTE	5,0 solos o combinados con fosfatos y polifosfatos calculados como sustancias anhidras siempre que los fosfatos no superen 2,0 en P_2O_5
333	Citrato de calcio	
331 i	Citrato monosódico	
331 ii	Citrato disódico	
331 iii	Citrato de trisódico	
332 ii	Citrato de potasio	
325	Lactato de sodio	
327	Lactato de calcio	
335 i	Monotartrato de sodio	
335 ii	Ditartrato de sodio	
336 i	Monotartrato de potasio	
336 ii	Ditartrato de potasio	
339 i	Fosfato monosódico	
339 ii	Fosfato disódico	
339 iii	Fosfato trisódico	
337	Tartrato de sodio y potasio	
340 i	Fosfato monopotásico	
340 ii	Fosfato dipotásico	
341 i	Fosfato monocálcico	
341 ii	Fosfato dicálcico	
341 iii	Fosfato tricálcico	
452 i	Polifosfato de sodio	
452 ii	Polifosfato de potasio	
452 iii	Polifosfato de calcio y sodio	
	RESALTADOR DE SABOR	
621	Glutamato de sodio	quantum satis

(*) Las concentraciones de colorantes podrán ser superiores cuando el producto sea destinado para uso industrial.

(**) Se admitirá su uso exclusivamente en los productos destinados a la elaboración de otros alimentos que admitan su presencia.

En el queso en polvo se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el presente Capítulo para los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a los máximos autorizados en el presente artículo independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberá superar los límites máximos establecidos para los mismos.

d. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) El Queso en Polvo deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

• Aspecto y textura: polvo fino, homogéneo.

• Color: blanquecino, amarillento, salvo en aquellos productos que contengan colorantes u otro ingrediente opcional en su formulación , que le confieran color al producto final.

• Sabor: de queso, de acuerdo con la variedad de queso o las variedades de queso que le transfieran sabor característico o de acuerdo con el aromatizante/saborizante utilizado en su elaboración y libre de sabores extraños.

• Aroma: de queso, característico de cada variedad, libre de olores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Humedad (FIL 26: 1982)	Máx. 5,0 g/100g.
Materia grasa (FIL 5B: 1986)	Máx. 60,0 g/100g.
Lactosa (FIL 106B: 1982)	Máx. 6,0 g de lactosa monohidrato/100g.
Proteína (FIL 20B: 1993)	Mín. 22,0 g/100g.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría ICMSF	Norma
Aerobios mesófilos viables/g	n = 5 c = 2 m =10000 M = 100000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	5	APHA 1992, c. 24 (1)
Estafilococos coag. positiva/g.	n = 5 c = 1 m =10 M = 100	8	FIL 138:1986
Hongos y Levaduras/g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	2	FIL 94B:1990
Salmonella spp/25g.	n = 5 c = 0 m =0	10	FIL 93A:1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

4.6) Consideraciones particulares:

4.6.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

4.6.2) En la elaboración de queso en polvo queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecte la calidad o inocuidad del producto terminado.

4.6.3) Durante el proceso de elaboración el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

4.6.4) Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

5) El Queso en Polvo deberá ser envasado con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran al producto una protección adecuada.

6) El producto se denominará según se detalla a continuación:

6.1) “Queso en Polvo”.

6.2) Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto se denominará “Queso... en Polvo” llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

6.3) En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: “Queso Fundido en Polvo” o “Queso Procesado en Polvo” o “Queso Fundido... en Polvo” o “Queso Procesado... en Polvo” llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

6.4) Cuando el producto fuera adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión “con...” llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionadas.

6.5) Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará a la designación correspondiente la expresión “Sabor de...” llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen estos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron durante el proceso de elaboración.

6.6) En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos en la lista de aditivos del Punto 2) c. en el rótulo del producto deberá consignarse la leyenda “Para uso industrial exclusivo”, próxima a la designación de venta y con caracteres de igual tamaño realce y visibilidad. Deberá consignarse además en el listado de aditivos la concentración en el producto final de los colorantes utilizados.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 80. — Sustitúyese el artículo 641 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 641: 1) Definiciones:

1.1) Con el nombre de Queso Fundido o Queso Procesado, se entiende el producto obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima en mayor cantidad en la base láctea.

1.2) Con el nombre de Queso Fundido UAT (UHT) o Queso Procesado UAT (UHT), se entiende el producto definido en 1.1) sometido luego de la fusión a tratamiento térmico a 135-145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación tiempo-temperatura equivalente.

1.3) Las denominaciones Queso Fundido, Queso Procesado, Queso Fundido UAT (UHT) y Queso Procesado UAT (UHT) están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2) Denominación de venta:

El producto deberá ser denominado según se detalla a continuación:

2.1) El producto definido en 1.1) se denominará “Queso Fundido” o “Queso Procesado” o “Queso Procesado Pasteurizado”.

2.2) El producto definido en 1.2) se denominará “Queso Fundido UAT (UHT)” o “Queso Procesado UAT (UHT)”.

2.3) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión “con...”, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

2.4) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión “sabor...”, llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

2.5) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse “Queso... Procesado” o “Queso... Fundido”, “Queso... Procesado Pasteurizado”, “Queso... Procesado UAT (UHT)” o “Queso... Fundido UAT (UHT)”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.3) y 2.4) si correspondiera.

2.6) En los casos que corresponda, se agregará a las denominaciones 2.1) a 2.5) la expresión “Rallado, o “Feteado”, “En rodajas”, “En Fetas” u otra que se refiera a su forma de presentación; “Para untar” o “Untable u otra de acuerdo con se consistencia.

3) En la elaboración de Quesos Fundidos, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Quesos de una o más variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

b. Ingredientes opcionales: Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche, agua, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, queso en polvo, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimentaria.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, solos o combinados no deberán superar el 30% (m/m) del producto final y los almidones o almidones modificados no deberán superar el 3% (m/m) del producto final.

c. Aditivos: En su elaboración se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas en el producto final.

INS	Aditivo/funcion	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100g. ó g./100 ml.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
270	Acido láctico	quantum satis
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
330	Acido cítrico	
331	Citrato de sodio	
332	Citrato de potasio	
333	Citrato de calcio	
260	Acido acético	
263	Acetato de calcio	
500 ii	Bicarbonato de sodio	
170 i	Carbonato de Calcio	
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE (Res. GMC 46/93)	quantum satis
	COLORANTE	

INS	Aditivo/funcion	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100g. ó g./100 ml.
101 i	Riboflavina	quantum satis
120	Carmín, ác. carmínico, cochinilla	
140 i	Clorofila	0,0015 expresado en clorofila
140 ii	Clorofilina	
141 i	Clorofila cúprica	
160 a i	Betacaroteno-sintético idéntico al natural	0,06
160 a ii	Carotenos, extractos naturales	quantum satis
162	Rojo de remolacha	quantum satis
171	Dióxido de titanio	quantum satis
160 b	Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,001 como norbixina
928	Peróxido de benzoilo	20 mg/l de leche (*)
160 c	Páprika, Extracto de páprika, Extracto de pimiento, capsantina, capsorubina.	Quantum satis
	CONSERVADOR	
280	Acido propiónico	0,3 en ác. Propiónico solos o combinados
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de calcio	
283	Propionato de potasio	
200	Acido sórbico	0,1 en ác. Sórbico solos o combinados
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	0,00125
235	Natamicina	1 mg/dm2 (2)
	(2) máx.5 mg/kg no detectable a 2mm de profundidad. Ausencia en la masa	
	ESPESANTE	
400	Acido algínico	0,5 solos o combinados
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	
406	Agar	
407	Carragenina (incl. Furcellarán y sus sales de Na y K)	
410	Goma algarroba, garrofín, jataí	
412	Goma guar	
413	Goma tragacanto	
414	Goma arábiga	
415	Goma xantana	
416	Goma karaya	
418	Goma Gellan	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
440	Pectina y pectina amidada	
	EMULSIONANTE/ESTABILIZANTE	
325	Lactato de sodio	4,0 solos o combinados con fosfatos y polifosfatos calculados como sustancias anhidras siempre que los fosfatos no superen 2,0 en P_2O_5
327	Lactato de calcio	
333	Citrato de calcio	
331 i	Citrato monosódico	

INS	Aditivo/funcion	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100g. ó g./100 ml.
331 ii	Citrato disódico	
331 iii	Citrato de trisódico	
332 ii	Citrato de potasio	
335 i	Monotartrato de sodio	
335 ii	Ditartrato de sodio	
336 i	Monotartrato de potasio	
336 ii	Ditartrato de potasio	
337	Tartrato de sodio y potasio	
339 i	Fosfato monosódico	
339 ii	Fosfato disódico	
339 iii	Fosfato trisódico	
340 i	Fosfato monopotásico	
340 ii	Fosfato dipotásico	
341 i	Fosfato monocálcico	
341 ii	Fosfato dicálcico	
341 iii	Fosfato tricálcico	
452 i	Polifosfato de sodio	
452 ii	Polifosfato de potasio	
452 iii	Polifosfato de calcio y sodio	
	ANTIAGLUTINANTE(*)	
322	Lecitina	1,0 solos o combinados
460 i	Celulosa microcristalina	
551	Dióxido de silicio	
552	Silicato de calcio	
553 i	Silicato de magnesio	
554	Silicato de aluminio-sodio	
559	Silicato de aluminio	

* Autorizados únicamente para quesos procesados rallados o feteados (en rodajas o en fetas)

(*) Concentración máxima en la materia prima

En los quesos procesados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el presente artículo, independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberá superar los límites máximos establecidos para los mismos.

Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se admite el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) Los Quesos Procesados deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: firme,untable.

• Textura: compacta, cerrada y fina

• Formato: variable; rallado o feteado (en fetas o en rodajas) y otras.

• Color, olor y sabor: similar al queso o mezcla de quesos utilizados o acorde con los colorantes, saborizantes/aromatizantas y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

Deberán cumplir los siguientes requisitos:

Producto	Humedad (g/100g)	Materia grasa sobre extracto seco (g/100g)	Método de análisis
Queso Fundido o Procesado Queso Fundido UAT (UHT) o Procesado U.A.T (U.H.T)	máximo 70,0	mínimo 35,0	Norma FIL 5B: 1986 Norma FIL 4A: 1992

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4) Criterios microbiológicos: Los quesos procesados deberán cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Los quesos procesados rallados además deberán cumplir: Microorganismos	Criterio de aceptación	Categoría ICMSF	Método de análisis
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=500 M=5000	2	FIL 94B: 1990

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.6) Consideraciones particulares:

5.6.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

5.6.2) En la elaboración de queso procesado queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Solo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad o inocuidad del producto terminado.

5.6.3) Durante el proceso de elaboración el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

5.6.4) Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

6) Los Quesos Procesados deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, adecuados para la condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) Los Quesos Procesados deberán conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 10°C. Los Quesos Procesados U.A.T (U.H.T) podrán conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

8) El producto deberá ser rotulado según se detalla a continuación:

8.1) El Queso Procesado se denominará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso

Procesado Pasteurizado".

8.2) El Queso Procesado o Fundido U.A.T (U.H.T) se denominará "Queso Procesado UAT (UHT)" o "Queso Fundido UAT (UHT)".

8.3) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

8.4) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "sabor...", llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

8.5) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso... Procesado" o "Queso... Fundido", "Queso... Procesado Pasteurizado", "Queso... Procesado UAT (UHT)" o "Queso... Fundido UAT (UHT)", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.3) y 2.4) si correspondiera.

8.6) En los casos que corresponda, se agregará a las denominaciones 2.1) a 2.5) la expresión "Rallado, o "Feteado", "En rodajas", "En Fetas" u otra que se refiera a su forma de presentación; "Para untar" o "Untable u otra de acuerdo con se consistencia.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 81. — Sustitúyese el artículo 641 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Art. 641 bis: Requesón

Con el nombre de Requesón o Requeijâo (en adelante llamado Requesón) se entiende el producto obtenido por la fusión de masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o Butteroil. El producto podrá estar adicionado de condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias.

1) Denominación de venta:

La denominación de Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo.

1.1) El producto deberá ser denominado "Requesón", "Requesón Cremoso" o "Requesón de Manteca", de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 2) del presente artículo.

1.2) El "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

1.3) Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias, el producto se denominará: "Requesón con...", "Requesón Cremoso con...", "Requesón de Manteca con..." o "Requesón del Norte con..." según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

En todos los casos podrá utilizarse la denominación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

2) Clasificación:

El Requesón, de acuerdo con las materias primas empleadas y al proceso de elaboración, se clasifica en:

a. Requesón: aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

b. Requesón Cremoso: es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

c. Requesón de Manteca: Es aquel obtenido por la fusión prolongada y con agitación, de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche entera, semidescremada o descremada.

3) En la elaboración de Requesón, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

• Requesón: Leche o leche reconstituida.

• Requesón Cremoso: Leche o leche reconstituida, crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

• Requesón de Manteca: Leche o leche reconstituida, manteca y cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

• Cuajo y/o coagulantes apropiados.

• Cultivo de bacterias lácticas específicas.

• Crema de leche.

• Manteca.

• Grasa anhidra de leche o Butteroil.

• Leche en polvo.

• Sólidos de origen lácteo.

• Caseína y/o caseinatos.

• Cloruro de sodio.

• Cloruro de calcio.

• Especias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Requesón, los aditivos que a continuación se detallan en las concentraciones máximas indicadas para el producto final.

INS	ADITIVO/FUNCION	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100 g. ó g./100ml.
	REGULADOR DE ACIDEZ	
270	Acido láctico	quantum satis
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
296	Acido málico	
330	Acido cítrico	
331	Citrato de sodio	
332	Citrato de potasio	
333	Citrato de calcio	
260	Acido acético	
263	Acetato de calcio	
500 ii	Bicarbonato de sodio	
	CONSERVADOR	
200	Acido sórbico	0,1 en ác. Sórbico solos o combinados
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	0,00125
235	Natamicina	1 mg/dm2, máx. 5 mg/kg no detectable a 2mm de profundidad. Ausencia en la masa

INS	ADITIVO/FUNCION	CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL g./100 g. ó g./100ml.
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
	(Res. GMC 46/93)	quantum satis
	COLORANTE	
101 i	Riboflavina	quantum satis
120	Carmín, ác. carmínico, cochinilla	
140 i	Clorofila	0,0015 expresado en clorofila
140 ii	Clorofilina	
141 i	Clorofila cúprica	
160 a i	Beta caroteno-sintético idéntico al natural	0,06
160 a ii	Carotenos, extractos naturales	quantum satis
162	Rojo de remolacha	
171	Dióxido de titanio	
160 b	Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,001 como norbixina
928	Peróxido de benzoilo	20 mg/l de leche (*)
	EMULSIONANTE/ESTABILIZANTE	
333	Citrato de calcio	4,0 solos o combinados con fosfatos y polifosfatos calculados como sustancias anhidras siempre que los fosfatos no superen 2,0 en P_2O_5
331 i	Citrato monosódico	
331 ii	Citrato disódico	
331 iii	Citrato de trisódico	
332 ii	Citrato de potasio	
325	Lactato de sodio	
327	Lactato de calcio	
335 i	Monotartrato de sodio	
335 ii	Ditartrato de sodio	
336 i	Monotartarto de potasio	
336 ii	Ditartrato de potasio	
337	Tartrato de sodio y potasio	
339 i	Fosfato monosódico	
339 ii	Fosfato disódico	
339 iii	Fosfato trisódico	
340 i	Fosfato monopotásico	
340 ii	Fosfato dipotásico	
341 i	Fosfato monocálcico	
341 ii	Fosfato dicálcico	
341 iii	Fosfato tricálcico	
452 i	Polifosfato de sodio	
452 ii	Polifosfato de potasio	
452 iii	Polifosfato de calcio y sodio	

(*) Concentración máxima en la materia prima.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) El Requesón deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

• Consistencia: untable o feteable.

• Textura: cremosa, fina, lisa o compacta.

• Formato: variable.

• Color: característico.

• Sabor: a crema levemente ácida, opcionalmente salado para el requesón o requesón cremoso, levemente ácido salado y rancio para el requesón de manteca.

• Olor: característico.

Cuando el Requesón contenga especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, presentará las características sensoriales acordes con los agregados realizados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos	Requesón	Requesón Cremoso	Requesón de Manteca	Método de análisis
Humedad (g./100 g.)	máx. 60,0	máx. 65,0	máx. 58,0	FIL 4A: 1982
Materia grasa en extracto seco (g./100 g.)	45,0 a 54,9	mín. 55,0	25,0 a 59,9	FIL 5B: 1986

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Coliformes/g (30°C)	n = 5 c = 2 m =10 M = 100	5	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n = 5 c = 2 m < 3 M = 10	5	APHA 1992, c. 24 (1)
Estafilococos coag. pos./g.	n = 5 c = 2 m =100 M = 1000	5	FIL 145:1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF- Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.6) Consideraciones particulares

1. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un tratamiento térmico mínimo de 80 °C por 15 segundos o cualquier otra combinación tiempo temperatura equivalente.

2. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto, deberán ser convenientemente tratadas de forma de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

6) El Requesón, Requesón Cremoso y Requesón de Manteca deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, adecuados para la condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) El Requesón, en cualquiera de sus variedades, deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

8) El producto deberá ser denominado “Requesón”, “Requesón Cremoso” o “Requesón de Manteca”, de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 2) del presente artículo.

El “Requesón de Manteca” podrá opcionalmente denominarse “Requesón del Norte”.

Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias, el producto se denominará: “Requesón con...”, “Requesón Cremoso con...”, “Requesón de Manteca con...” o “Requesón del Norte con...” según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

En todos los casos podrá utilizarse la denominación “Requeijão” en lugar de “Requesón”.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Art. 82. — Sustitúyese el artículo 642 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Art. 642: La autoridad sanitaria competente podrá autorizar la elaboración y expendio para consumo humano de quesos con nombres de fantasía o marca registrada, siempre que en el rótulo se consigne con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la clasificación a la cual corresponde, de acuerdo al artículo 605 inciso 2) del presente Código.”

Art. 83. — Deróganse los artículos 568, 569, 569 bis, 570 bis, 593, 593 bis, 594, 594 bis, 595, 597, 599, 600, 606, 607, 608, 609 y 613 bis del Código Alimentario Argentino.

Art. 84. — La presente Resolución entrará en vigencia a partir de los noventa (90) días corridos siguientes al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 85. — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda, Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Carlos A. Soratti.— Miguel S. Campos.

Secretaría de Empleo
y
Secretaría de Políticas Sociales y Desarrollo Humano

PROGRAMA JEFES DE HOGAR

Resolución Conjunta 684/2006 y 1495/2006

Apruébase el manual operativo del Componente Proyectos Productivos.

Bs. As., 14/9/2006

VISTO el Expediente Nº 1 2015 1179186 2006 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley 26.077, los Decretos Nº 565 de fecha 3 de abril de 2002, sus complementarios y modificatorios y Nº 529 de fecha 2 de mayo de 2006, el Convenio Marco del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 1 y del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL Nº 32 de fecha 6 de enero de 2004 y su acta complementaria de fecha 21 de julio de 2005, las Resoluciones del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 312 de fecha 16 de abril de 2002, 420 de fecha 10 de junio de 2002, y 213 de fecha 30 de septiembre de 2003, la Resolución Conjunta de la SECRETARIA DE EMPLEO Nº 176 y de la ex SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Nº 260 de fecha 24 de marzo de 2004, su modificatoria Resolución Conjunta de la SECRETARIA DE EMPLEO Nº 306 y SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES y DESARROLLO HUMANO Nº 93 del 24 de mayo de 2004 y la Resolución Conjunta de la SECRETARIA DE EMPLEO Nº 818 y de la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO Nº 1545 del 8 de octubre de 2004, y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Nº 565/02 creó el PROGRAMA JEFES DE HOGAR destinado a jefes o jefas de hogar con hijos de hasta DIECIOCHO (18) años de edad o discapacitados de cualquier edad, o a hogares donde la jefa de hogar o la cónyuge o concubina del jefe de hogar se hallare en estado de gravidez, todos ellos desocupados y que residan en forma permanente en el país.

Que por la Ley 26.077 se prorrogó la vigencia del PROGRAMA JEFES DE HOGAR, según los términos del Decreto Nº 565/02, sus modificatorios y complementarios.

Que mediante el Convenio Marco del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 1 y del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL Nº 32 de fecha 6 de enero de 2004, celebrado en el marco del COMPONENTE MATERIALES, se incorporó una nueva tipología (Nº 6) "Actividades Socio-productivas" como herramienta orientada a mejorar las condiciones de vida y los ingresos de los beneficiarios del PROGRAMA JEFES DE HOGAR mediante la puesta en marcha de proyectos de actividades socio-productivas.

Que dicho Convenio Marco, en su Cláusula SEXTA faculta a la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL y a la ex SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL a formalizar las cuestiones operativas que se deriven de dicho Convenio Marco

Que por la Resolución Conjunta de la SECRETARIA DE EMPLEO Nº 176/04 y de la ex SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Nº 260/04, se aprobó el MANUAL OPERATIVO de la TIPOLOGIA 6 del COMPONENTE MATERIALES del PROGRAMA JEFES DE HOGAR.

Que la Resolución Conjunta de la SECRETARIA DE EMPLEO Nº 818/04 y de la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO Nº 1545/04 aprobó el manual operativo para la Supervisión, Seguimiento y Fiscalización y proyectos aprobados de la Tipología 6 del Componente Materiales.

Que en las sucesivas revisiones de la ejecución de la Tipología 6 se ha constatado la necesidad de modificar diversos aspectos incluidos en el manual operativo con el fin de optimizar los procedimientos de las distintas etapas del ciclo de los proyectos.

Que, en consecuencia, se ha considerado conveniente la redacción de un nuevo reglamento operativo con el fin de establecer la operatoria integral del Componente, introduciendo las modificaciones necesarias para agilizar y optimizar los procedimientos de formulación, evaluación, asistencia técnica, supervisión y seguimiento de los proyectos productivos presentados.

Que el Decreto 529/06 aprueba el modelo de Convenio de préstamo para el financiamiento del PROYECTO DE TRANSICION DEL PROGRAMA JEFES DE HOGAR a suscribirse entre la REPUBLICA ARGENTINA y el BANCO INTERNACIONAL DE RECONSTRUCCION Y FOMENTO.

Que en dicho convenio de préstamo se establece el Componente Proyectos Productivos que reemplazará y dará continuidad a las acciones emprendidas por la Tipología 6 del Componente Materiales.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas por el CONVENIO MARCO aprobado por la Resolución Conjunta del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL Nº 32 y del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 1 de fecha 6 de enero de 2004 y lo establecido en el CONVENIO MARCO aprobado por la Resolución Conjunta del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL Nº 15 Y del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 64 de fecha 29 de agosto de 2006.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE EMPLEO DEL MINISTERO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL
Y
EL SECRETARIO
DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO
DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
RESUELVEN:

Artículo 1º — Apruébase el manual operativo del Componente Proyectos Productivos del PROGRAMA JEFES DE HOGAR que como ANEXO forma parte integrante de la presente Resolución.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Enrique Deibe. — Daniel Arroyo.

Programa Jefes de Hogar - Componente de Proyectos Productivos

HERRAMIENTAS x TRABAJO

Manual Operativo

DEFINICIONES GENERALES

El COMPONENTE Proyectos Productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO propone desarrollar proyectos de utilidad comunitaria y productiva, incrementando las oportunidades de trabajo en el ámbito local, en el marco de un conjunto de actividades implementadas por el Gobierno Nacional, tendientes a fortalecer estrategias de inclusión social.

El COMPONENTE se constituye como una herramienta orientada a mejorar los ingresos y las condiciones de vida de los actuales beneficiarios del PROGRAMA JEFES HOGAR mediante la puesta en marcha de proyectos de actividades socioproductivas en el marco del PLAN MANOS A LA OBRA.

El Componente se desarrollará a través de la puesta en marcha de proyectos productivos que se desplegarán en las distintas localidades del territorio nacional. Prevé una amplia variedad de proyectos que van desde actividades productivas primarias de tipo alimentario hasta la producción de manufacturas y bienes comerciables a los cuales se les financiará los insumos y herramientas necesarias.

Objetivos del Componente Proyectos Productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO

Objetivo general.

o Mejorar los ingresos y las condiciones de vida de los actuales beneficiarios del PROGRAMA JEFES DE HOGAR mediante la puesta en marcha de proyectos de actividades socioproductivas.

Objetivos específicos.

o Promover proyectos productivos que contribuyan a mejorar las condiciones de inserción laboral de los beneficiarios del PROGRAMA JEFES DE HOGAR;

o Promover enlaces con los proyectos/grupos e instituciones de crédito y microcrédito;

o Contribuir a crear condiciones de sustentabilidad de los proyectos brindando asistencia técnica y acompañamiento en la gestión y comercialización de los bienes o servicios emergentes, con el objetivo de mejorar sus márgenes de rentabilidad.

Características Generales.

Beneficiarios.

Podrán participar de este componente grupos de beneficiarios del PROGRAMA JEFES DE HOGAR en carácter de ejecutores y únicos responsables de los proyectos productivos, para lo cual deberán acreditar el cumplimiento de los requisitos previstos en las normas que regulan el mencionado Plan.

Los beneficiarios sólo podrán participar de un único proyecto de actividades socioproductivas.

Durante la implementación de los proyectos, asumiendo el cumplimiento con los requisitos estipulados, los beneficiarios continuarán percibiendo una prestación mensual de PESOS CIENTO CINCUENTA ($150), de acuerdo a lo establecido en la normativa del PROGRAMA JEFES DE HOGAR.

Rol de los Municipios y Consejos Consultivos.

Los Consejos Consultivos Barriales y/o Municipales acompañarán los proyectos de actividades socioproductivas verificando su posible incidencia para el desarrollo local y su posibilidad de inserción en el mercado.

Los Municipios, Juntas de Gobierno y Comunas presentarán estos proyectos a los equipos técnicos del Componente, en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO y SEGURIDAD SOCIAL –GECAL- y serán los responsables de realizar las compras de insumos y herramientas requeridas por los mismos.

A los fines de la acreditación de los Municipios, Juntas de Gobierno y Comunas, y Organizaciones No Gubernamentales –ONG's- (con carácter de excepción) se tomará en cuenta la capacidad institucional de los mismos analizando su trayectoria en la ejecución de proyectos similares. No podrán presentar proyectos aquellos organismos que se encuentren suspendidos o inhabilitados por el MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL o por el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL.

Aporte del Componente.

El Componente realizará aportes destinados a cubrir el 100% del costo de los materiales —insumos y herramientas— aprobados para la ejecución de los proyectos de actividades socioproductivas.

Características de los proyectos.

Los proyectos presentados en el marco de este componente tendrán carácter asociativo y sólo podrán estar integrados, en carácter de titulares, por beneficiarios del PROGRAMA JEFES DE HOGAR

Monto del Financiamiento de Insumos y Herramientas de los proyectos.

La compra de insumos y herramientas para el proyecto podrá ser financiada hasta un monto máximo de PESOS QUINCE MIL ($15.000) cuando los grupos estén integrados, como mínimo, por tres beneficiarios del PJJHD y hasta PESOS DIEZ MIL ($10.000) cuando fueran dos beneficiarios del PJJHD. No se tendrán en cuenta en este concepto las prestaciones mensuales del PROGRAMA JEFES DE HOGAR.

Asistencia técnica a los grupos

El Componente brindará asistencia técnica a todos los proyectos financiados como mínimo durante 6 meses a partir de la efectivización de la transferencia al organismo correspondiente. La asistencia técnica podrá extenderse a 12 meses según los requerimientos del proyecto.

Tipología de los Proyectos.

En el Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO se financiarán los proyectos enmarcados en los siguientes rubros

1 - PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES;

2 - ELABORACION DE MANUFACTURAS;

3 - SERVICIOS Y COMERCIO.

Se detallan a continuación las actividades económicas comprendidas en estas subtipologías y un listado indicativo y orientativo de proyectos a financiar a través del Componente:

Tipología		Subtipología	
11	Agropecuarios pesqueros	110	Producción de otros productos agropecuarios y/o pesqueros
		111	Cultivo de cereales, oleaginosas y forrajeras
		112	Cultivo de hortalizas y legumbres
		113	Cultivo de flores y plantas ornamentales
		114	Cultivo de frutas
		115	Cultivos de especias y de plantas aromáticas y medicinales
		116	Producción de semillas y otras formas de propagación de cultivos agrícolas
		117	Cría de ganado y producción de leche, lana y pelos
		118	Producción de granja y cría de animales, excepto ganado y apicultura
		119	Caza y captura de animales vivos, repoblación de animales de caza
		1110	Silvicultura
		1111	Extracción de productos forestales
		1112	Pesca y recolección de productos marinos
		1113	Explotación de criaderos de peces, granjas piscícolas y otros frutos acuáticos
		1114	Extracción de carbón y lignito; extracción de turba
		1115	Extracción de piedra, arena y arcillas
		1116	Apicultura
		1117	Cría de caracoles
		1118	Lombricultura
12	Agroindustriales	120	Elaboración de otros productos para consumo humano
		1201	Elaboración de otros productos para consumo animal
		121	Producción y procesamiento de carne y productos cárnicos, excepto embutidos, fiambres y chacinados
		122	Elaboración de fiambres, embutidos y chacinados
		123	Elaboración de pescado y productos de pescado
		124	Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal
		125	Elaboración de lácteos y derivados
		126	Producción de subproductos de la miel
		127	Sericicultura
		128	Deshidratación o desecación de alimentos, excepto leche y lácteos
		129	Elaboración de productos de panadería
		1210	Elaboración de cacao, chocolate y de productos de confitería
		1211	Producción de alimentos en base a la soja
		1212	Elaboración de encurtidos
		1213	Elaboración de pastas
		1214	Elaboración de jugos
		1215	Elaboración de pulpas, jaleas y mermeladas
		1216	Elaboración de conservas y congelados
		1217	Elaboración de yerba mate, hierbas para té
		1218	Elaboración de harinas, almidones y derivados
		1219	Elaboración de bebidas sin alcohol, excepto jugos
		1220	Elaboración de azúcar
		1221	Elaboración de alimento preparado para animales
21	Producción de insumos para la industria	210	Producción de otros insumos para la industria
		211	Equipamiento de madera para apicultura, granjas, empaque y otras activ.
		212	Telares y/o equipamiento para hilar
		213	Bolsas de tela para empaque
		214	Esencias naturales para industria
		215	Aceites para industria
22	Producción de bienes vinculados a la construcción	220	Producción de otros bienes vinculados a la construcción
		221	Carpintería (no incluye muebles)
		222	Herrería (no incluye muebles)
		223	Producción de ladrillos, baldosas, tejuelas, bloquera y similares
23	Producción de bienes no alimentarios	230	Producción de otros bienes no alimentarios
		231	Fabricación de hilados y tejidos textiles industriales
		232	Fabricación industrial de productos textiles excepto prendas de vestir
		233	Fabricación industrial de prendas de vestir, excepto prendas de cuero
		234	Confección de prendas y accesorios de vestir de cuero
		235	Confección de pañales
		236	Fabricación de artículos de limpieza, excepto preparados para limpiar
		237	Fabricación de instrumentos de música
		238	Fabricación de juegos y juguetes
		239	Fabricación de calzado y de sus partes
		2310	Fabricación de Muebles
		2311	Fabricación de artículos de marroquinería y talabartería
		2312	Fabricación de cestos
		2313	Fabricación de jabones y detergentes, preparados para limpiar y pulir, perfumes y preparados de tocador
		2314	Fabricación artesanal
31	Servicios rurales agropecuarios	310	Otros servicios rurales agropecuarios
		311	Servicios forestales
		312	Servicios para la pesca
		313	Clasificación, selección y empaque de frutas, verduras y otros productos agropecuarios
		314	Mantenimiento y reparación de maquinarias y equipos agrícolas
		315	Administración de empresas agropecuarias
32	Servicio y comercio	320	Otros servicio y comercio
		321	Turismo
		322	Servicios de alojamiento en camping
		323	Servicios de alojamiento excepto en camping
		324	Servicios de envase y empaque
		325	Mantenimiento de parques y jardines
		326	Venta de insumos agropecuarios
		327	Lavaderos de ropa
		328	Servicios de Internet
		329	Preparación de comidas preparadas y venta de comidas para llevar
		3210	Servicios para fiestas y eventos

Tipología		Subtipología	
33	Servicios personales	330	Otros servicios personales
		331	Guardería infantiles
		332	Cuidado y acompañamiento de ancianos o enfermos
		333	Servicios de peluquería y tratamientos de belleza
34	Ss. vinculados a la reparación de maquinarias, rodados, electrodomésticos.	340	Otros servicios de reparación de maquinarias rodados y electrodomésticos
		341	Gomería
		342	Talleres mecánicos
		343	Lavaderos de automotores
		344	Talleres de reparación de artefactos para el hogar
		345	Bicicletería
		346	Pintura de rodados
		347	Taller de reparación de artefactos electrónicos
35	Ss. vinculados a la construcción y mantenimiento edilicio	350	Otras servicios vinculados a la construcción y mantenimiento edilicio
		351	Actividades de plomería
		352	Ejecución y mantenimiento de instalaciones eléctricas, electromecánicas y electrónicas
		353	Actividades de gasista
		354	Servicios de albañilería

Inversiones a financiar:

o Herramientas y equipamiento;

o Insumos.

Inversiones no financiables:

o Compra de terrenos;

o Pagos de arriendos, seguros e impuestos;

o Construcción de instalaciones (viviendas, locales, oficinas);

o Pago y refinanciación de deudas;

o Compra de rodados;

o Conexiones y pagos regulares de servicios (teléfono, Internet, electricidad, etc.)

Ciclo operativo de los proyectos

1. Difusión y asistencia técnica

La difusión del Componente de proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO estará a cargo de la Unidad de Gestión del Componente y los equipos técnicos territoriales en articulación con otras instancias del Estado Nacional. Los equipos técnicos brindarán asistencia técnica a los grupos de beneficiarios y a los municipios sobre las características de los proyectos a financiar.

A estos fines, se elaborará un plan de actividades de difusión y asistencia técnica que será coordinado, para su ejecución territorial, con los Municipios y con los Consejos Consultivos Locales (barriales y/o municipales).

2. Presentación de proyectos

Los proyectos serán elaborados por grupos de beneficiarios del PROGRAMA JEFES DE HOGAR, quienes los presentarán ante los equipos territoriales del Componente en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL, dependientes de la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL a través de los Municipios o, excepcionalmente, a través de una ONG.

Asimismo, el Municipio deberá certificar que los beneficiarios integrantes del proyecto cumplen con las condiciones de elegibilidad del PROGRAMA JEFES DE HOGAR, verificando el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas que regulan al mismo. (ANEXO II).

Los equipos territoriales realizarán el control administrativo y formal de las presentaciones. Las presentaciones deben hacerse en los formularios impresos del programa con toda la documentación requerida y una copia en soporte magnético (ANEXO I).

El Formulario de Presentación de Proyectos, el Instructivo para completar el formulario y el material de asistencia técnica para aspectos operativos de los proyectos estarán disponibles en la página WEB del Ministerio de Desarrollo Social.

Los Consejos Consultivos deberán realizar un informe sobre la pertinencia de los proyectos en cuanto a la estrategia de desarrollo local y las posibilidades de inserción en el mercado del proyecto que se presenta. A este fin utilizarán un formulario con una guía de preguntas (ANEXO III).

Si un proyecto no contara con el aval institucional del Municipio o del Consejo Consultivo Local, por haber sido rechazado en forma infundada, o por no haber sido elevado —transcurrido un mes— a los equipos territoriales en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL, el grupo de beneficiarios podrá —con carácter de excepción— presentar dicho proyecto a los equipos territoriales, en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL, a través de una ONG.

Los equipos territoriales serán los encargados de receptar los proyectos. Deberán verificar:

• Que el proyecto a financiar se encuentre comprendido en la normativa del Componente;

• Que el formulario de presentación de proyecto se encuentre conformado en su totalidad y con la documentación requerida;

• Que el proyecto presentado posea el informe de pertinencia del Consejo Consultivo Municipal;

• Que el total del financiamiento pedido (materiales, insumos y equipamiento) no supere el monto máximo de PESOS QUINCE MIL ($ 15.000) para 3 beneficiarios o PESOS DIEZ MIL ($10.000) para dos beneficiarios;

• Que el proyecto se encuentre inicialado en todas sus páginas por el representante legal del Municipio y por los integrantes del grupo solicitante.

Asimismo, los equipos territoriales deberán realizar visitas de campo para relevar al menos el 30% de los proyectos presentados en la región. (ANEXO X).

3. Evaluación de proyectos

La tarea de evaluación estará a cargo del área de Evaluación de Proyectos de la Unidad de Gestión del COMPONENTE HERRAMIENTAS x TRABAJO.

La evaluación de proyectos se realizará en función de los criterios de viabilidad técnicos, institucionales, económicos y ambientales definidos para esta tipología. Se tomarán en cuenta los siguientes aspectos:

o Análisis de aspectos institucionales: incluye el análisis de la capacidad de los actores involucrados para cumplir con lo propuesto en el proyecto.

o Análisis económico: tendrá en cuenta la rentabilidad del proyecto en lo referido a la capacidad de generar ingresos adicionales para los participantes del mismo, considerando además la capacidad de sustentabilidad en el tiempo.

o Análisis de los aspectos ambientales: se refiere a la revisión de los impactos ambientales que pueden generar los proyectos.

Análisis de los aspectos socioproductivos: evaluará la capacidad del grupo emprendedor de producir los bienes o servicios del proyecto, en función de las competencias técnicas de los integrantes, de la viabilidad de la propuesta productiva y de comercialización.

Una vez analizados estos aspectos, el área de Evaluación de Proyectos realizará un dictamen en base al Formulario de Evaluación de Proyectos (ANEXO IV), con el objetivo de determinar la viabilidad o no de la propuesta presentada.

Los proyectos que no resultaran viables deberán ser devueltos a los grupos emprendedores a través de los Municipios o Consejos Consultivos para su reformulación, acompañados por un informe del evaluador que señale las debilidades observadas en cada caso y que oriente al grupo para su posible reelaboración.

Los equipos territoriales brindarán asistencia técnica a los grupos de beneficiarios a fin de que las propuestas puedan reformularse y convertirse en un proyecto viable.

o Los proyectos presentados y su respectiva evaluación técnica serán cargados en el sistema Gestión de Proyectos de la Unidad Ejecutora del Programa.

4. Propuesta de aprobación de proyectos

La Dirección Nacional de Fortalecimiento Social de la SUBSECRETARIA DE DESARROLLO TERRITORIAL Y ECONOMIA SOCIAL elevará quincenalmente la lista de proyectos aprobados a la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL. Dicha Secretaría remitirá a la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO y SEGURIDAD SOCIAL un acta en la que constará el listado de proyectos aprobados. La SECRETARIA DE EMPLEO elaborará el correspondiente proyecto de resolución.

5. Aprobación de proyectos

La aprobación de los proyectos se hará efectiva a través de la firma de la Resolución de aprobación por parte de la SECRETARIA DE EMPLEO en base al acta remitida por la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO.

A efectos de establecer los derechos y obligaciones de cada una de las partes, los responsables legales de los Municipios (Intendentes, Jefes de Comuna) donde se hubiesen aprobado proyectos deberán suscribir un Convenio con la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL, de acuerdo a lo establecido en el ANEXO V “Modelo de Convenio”. En dicho convenio deberá constar la fecha de inicio, metas y monto total de cada uno de los proyectos del municipio incluidos en la Resolución aprobatoria.

En los casos en que los proyectos hayan sido presentados por una Organización No Gubernamental con personería jurídica, en carácter de excepción, una vez evaluados favorablemente, la misma deberá suscribir con la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL el Convenio pertinente.

Por su parte, los equipos territoriales deberán:

o Solicitar a los municipios donde se hubiesen aprobado proyectos la presentación del Formulario para la Acreditación de Fondos (ANEXO VI). En éste se consignarán los datos de la cuenta del Banco de la Nación Argentina a nombre del municipio en la cual se acreditarán los fondos para la compra de materiales/insumos. Este formulario deberá contar con la correspondiente certificación de firma de la entidad bancaria.

o Para los casos de excepción antes mencionados, solicitar a la ONG designada por el grupo de Beneficiarios la presentación del Formulario para la Acreditación de Fondos (ANEXO VI). En éste se consignarán los datos de la cuenta del Banco a nombre de la ONG en la cual se acreditarán los fondos para la compra de materiales/insumos. Este formulario deberá contar con la correspondiente certificación de firma de la entidad bancaria.

o Coordinar con los responsables legales de los Municipios y/o ONGs la firma del Convenio entre Municipio y la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO (ANEXO V).

o Remitir el Convenio firmado a la Unidad de Gestión del Componente dentro de los cinco días de recibido para su posterior remisión a la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO.

o Solicitar a los municipios/ONG la firma de la Nota de Cargo (ANEXO VII) correspondiente a cada proyecto por el monto de los materiales que financiará el Componente.

6. Comunicación de aprobación de Proyectos

La Unidad de Gestión del Componente informará a los beneficiarios a través del Municipio y/o el Consejo Consultivo Municipal —y en carácter de excepción a la ONG que fuere el organismo de transferencia—, los resultados de la propuesta de aprobación.

Por su parte el Municipio y/o el Consejo Consultivo Municipal deberán:

• Publicar el listado de proyectos aprobados y sus correspondientes beneficiarios;

• Asistir a los beneficiarios en las tareas previas al inicio de la ejecución de los proyectos de acuerdo a la organización del trabajo prevista.

7. Transferencia de recursos

El procedimiento para efectuar la transferencia de fondos se iniciará con posterioridad a la firma de la resolución de aprobación por parte de la SECRETARIA DE EMPLEO, de acuerdo al acta de aprobación de proyectos suscripta por la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO.

Una vez cumplimentados los requisitos de firma de Convenio y nota de cargo y acreditación de la cuenta bancaria, se realizará la transferencia bancaria a la cuenta bancaria consignada en el ANEXO VI —Datos para la acreditación de Fondos— para la compra de los insumos y equipamiento.

Los equipos territoriales de la Tipología en las Gecal brindarán asistencia a los equipos técnicos de los municipios y a los grupos de beneficiarios a fin de promover la participación de los emprendedores en el proceso de compra de los bienes financiados por el Programa.

Luego de transferidos los recursos, la SECRETARIA DE EMPLEO realizará las siguientes tareas:

• Comunicar las acciones realizadas (transferencias de fondos, registración presupuestaria) a la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO;

• Emitir el Estado de Gastos (SOE) y remitirlo al BANCO MUNDIAL, justificando las erogaciones realizadas;

• Emitir informe de monitoreo financiero con información desagregada del Componente Herramientas x Trabajo.

8. Entrega de los bienes a los beneficiarios e inicio de la ejecución del proyecto.

El Municipio o Comuna y, excepcionalmente la ONG, deberá:

• Realizar las compras de insumos y equipamiento de acuerdo a los proyectos aprobados dentro de los veinte días de acreditada la transferencia y en función de los requisitos establecidos por el Programa.

• Entregar los bienes e insumos a los beneficiarios a fin de que puedan poner en marcha los proyectos. Al momento de la entrega, los beneficiarios y el/los representantes de los municipios y/u Organizaciones no gubernamentales firmarán, asimismo, un acta en la que deberán detallarse todos los elementos entregados por la Institución y las obligaciones que asumen los beneficiarios respecto de la ejecución del proyecto (ANEXO VIII).

A su vez, los BENEFICIARIOS deberán suscribir el acta de Compromiso de los Beneficiarios (ANEXO IX) firmado por todos los integrantes del proyecto en el que se establecerá:

a) el uso que se dará a los bienes financiados por el proyecto; y

b) los derechos y obligaciones mutuas del grupo en el emprendimiento

9. Asistencia técnica a los proyectos (Tutorías)

El Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO brindará asistencia técnica a todos los proyectos financiados. El objetivo general de la asistencia técnica es fortalecer la capacidad asociativa y la sustentabilidad económica de los microemprendimientos productivos a través de actividades de tutorías generales y específicas.

Para ello, cada uno de los proyectos financiados por el Componente contará con un profesional designado para realizar la tutoría general del emprendimiento.

Las tutorías generales consisten en un acompañamiento profesional periódico con el fin de contribuir a crear y fortalecer las capacidades de organización, producción, gestión y comercialización de los microemprendimientos.

Los tutores generalistas deberán realizar, como mínimo, cuatro visitas en el término de seis meses y hasta diez visitas en un año, según los requerimientos de cada emprendimiento.

Los requerimientos de capacitación que surjan en las visitas de tutoría serán canalizados a través de la UEC quien articulará con instituciones del nivel local (municipio, cámaras empresarias, etc) y con otros programas vigentes en los Ministerios de Desarrollo Social y de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

Cada emprendimiento podrá contar, asimismo, con tutorías específicas en caso de necesitarlo. El objetivo de las tutorías específicas es asistir a los grupos de microemprendedores en el manejo de las tecnologías productivas específicas asociadas con cada emprendimiento y de otras problemáticas que requieran una asistencia profesional especializada.

La designación de los tutores —generales y específicos— se hará a través de Convenios con Instituciones técnicas públicas y/o privadas (Universidades, Institutos terciarios, ONGs, etc.) de reconocida trayectoria y vinculación con la problemática, quienes presentarán a los profesionales. Los antecedentes de los profesionales se evaluarán de acuerdo a una grilla de evaluación que tiene en cuenta sus conocimientos teóricos y la experiencia de trabajo con emprendimientos productivos y con población vulnerable.

Excepcionalmente podrán contratarse tutores en forma individual cuando por razones de localización, distancia, etc. no existieran Instituciones apropiadas para cumplir con esa función. En este caso, la selección se realizará aplicando la misma grilla de evaluación de antecedentes.

Las responsabilidades y obligaciones de tutores, Instituciones tutoras y las correspondientes al Componente, así como los instrumentos y normativa que regulan su funcionamiento están establecidos en el Reglamento de Tutorías (Anexo XI).

10. Supervisión de los proyectos

Los proyectos serán supervisados por personal técnico calificado contratado al efecto que dependerá del Area Operativa de la Unidad de Gestión del Componente. Los supervisores realizarán sus actividades ajustándose al Reglamento de Supervisión que obra como ANEXO XII.

El objetivo de la supervisión de los proyectos es verificar el cumplimiento, por parte de los distintos actores involucrados en el Programa (municipios, integrantes de los grupos emprendedores, tutores) de la normativa vigente en el mismo.

Todos los proyectos tendrán al menos dos visitas:

Visita inicial: se realizará dentro de los primeros 20 (veinte) días hábiles de inicio del proyecto (contado a partir de la transferencia de los fondos al municipio) con el objetivo de corroborar la existencia de bienes e insumos para la ejecución de proyectos y el comienzo de las actividades. En esta visita

se verificará que el Municipio/ONG haya efectuado la compra de los bienes e insumos de acuerdo a lo consignado en la Nota de Cargo (ANEXO VII) y haya efectuado la entrega de los mismos al grupo emprendedor, el estado de los bienes entregados y la existencia de la documentación correspondiente, así como el inicio de actividades y el funcionamiento asociativo de los beneficiarios.

Segunda visita: se realizará a los seis meses de iniciada la ejecución del proyecto, con el objetivo de verificar la continuidad del emprendimiento y el cumplimiento de los compromisos asumidos por el grupo de beneficiarios.

Excepcionalmente, por indicación de la Unidad de Gestión del Componente, podrá realizarse otra visita a fin de verificar posibles irregularidades.

En cada una de las visitas el supervisor realizará un informe técnico destacando, en caso de que los hubiere, los incumplimientos en que hayan incurrido los diferentes actores (municipios, consejos consultivos, ONGs, y grupo integrante del proyecto) y recomendando las acciones a seguir en cada caso, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Supervisión (ANEXO XII).

Asimismo, los representantes del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL podrán realizar otras visitas a proyectos que:

• Hayan presentado alguna irregularidad en su ejecución;

• Presenten riesgos en el cumplimiento de los resultados comprometidos.

11. Seguimiento de las acciones del Componente

La sistematización de la información proveniente de los formularios de los proyectos, los informes de tutoría y de las visitas de supervisión posibilitará:

• conocer el desarrollo de los proyectos en ejecución según:

o perfil de los emprendedores (edad, sexo, capacitación y experiencia previa en el oficio)

o actividad principal del proyecto,

o localización: municipio, región, provincia,

o cantidad de visitas del tutor,

o estado del emprendimiento en aspectos de gestión, comercialización, financiero, productivo.

• contar con información cualitativa requerida por cada una de las áreas del programa a fin de reorientar sus actividades.

Con ese fin se constituirá un equipo de seguimiento conformado por consultores calificados que dependerán del Area de Evaluación, Asistencia Técnica y Seguimiento del Componente.

Organización del Componente en los niveles ministeriales

(Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social y Ministerio de Desarrollo Social)

Organización Interna

I. Marco Institucional

La ejecución del Componente de proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO es responsabilidad de la Unidad Ejecutora (UE) del PROGRAMA JEFES DE HOGAR en el ámbito del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL y posee una Unidad de Gestión del Componente dependiente de la Dirección Nacional de Fortalecimiento Social de la SUBSECRETARIA DE DESARROLLO TERRITORIAL Y ECONOMIA SOCIAL de la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

Niveles de actuación

La estructura institucional del Componente de actividades socioproductivas estará constituida por cinco niveles:

1. El nivel institucional ya mencionado, conformado por la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL —que tiene a su cargo la Unidad Ejecutora del PROGRAMA JEFES DE HOGAR— y por la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL;

2. En el nivel de ejecución centralizado se encuentra la Unidad de Gestión del Componente de proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO, dependiente de la Dirección Nacional de Fortalecimiento Social de la SUBSECRETARIA DE DESARROLLO TERRITORIAL Y ECONOMIA SOCIAL DE LA SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO;

3. El nivel de Apoyo Administrativo y Legal para el Componente Proyectos productivos, estará a cargo de las áreas respectivas de los Ministerios de Desarrollo Social y de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, de acuerdo a lo establecido en el Convenio Marco de Cooperación y el Acta Complementaria firmada por ambos Ministros.

4. El nivel Técnico-Consultivo estará a cargo de un Equipo de profesionales de las distintas temáticas y líneas de acción implementadas por el Componente, dependiente de la Dirección Nacional de Fortalecimiento Social de la SUBSECRETARIA DE DESARROLLO TERRITORIAL Y ECONOMIA SOCIAL de la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO.

5. En el nivel territorial operarán las Oficinas Territoriales.

II. Organización del Componente

1. Nivel de Ejecución en el Ministerio de Desarrollo Social

La ejecución del Componente de proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO estará a cargo de una Unidad de Gestión dependiente del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL. Tendrá un/a Coordinador/a General que será responsable de coordinar, planificar y dirigir todas las actividades previstas para la ejecución del Componente de Actividades Socioproductivas de acuerdo al Convenio de Préstamo BIRF 7369, a los manuales de procedimientos y a las directivas de la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO.

El/la Coordinador/a de la Unidad de Ejecución será nombrado por la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL, seleccionados mediante lista corta y contará con la No Objeción del Banco Mundial.

2. Nivel de consultores

2.1. Area de Gestión Operativa

El Area de Gestión Operativa estará a cargo de un/a Coordinador/a del cual dependerán divisiones regionales, cuyas funciones serán asumidas por especialistas que actuarán como Responsables Regionales (RR) de la gestión técnica y administrativa del Componente en las provincias correspondientes a su región para lo cual trabajará con los equipos territoriales del Componente en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION. La composición y cantidad de recursos humanos asignados variará en función del tamaño y complejidad de la ejecución del Componente en cada Región.

La función del Responsable Regional implica tener una perspectiva integradora de las actividades que se realizan en las distintas regiones. Deberá detectar problemas, proponer alternativas de solución y mantener informada a la Coordinación.

El Area de Gestión Operativa contará con un equipo de Supervisión que tendrá a su cargo la planificación y seguimiento de las supervisiones de proyectos y la articulación de las acciones resultantes con otras áreas del Componente.

2.2. Area de Evaluación, Asistencia Técnica y Seguimiento de Proyectos

El Area de Evaluación, Asistencia Técnica y Seguimiento de proyectos estará a cargo de un/a coordinador/a, del/la cual dependerán un área de Evaluación, un área de Tutorías (asistencia técnica) y un equipo técnico de Seguimiento.

El área de Evaluación tendrá a su cargo tanto la recepción, la evaluación de los proyectos productivos y la elaboración de informes de viabilidad/inviabilidad de los mismos, recomendando su aprobación o reformulación, así como la asistencia técnica a los equipos técnicos municipales y/o a los beneficiarios para la formulación o reformulación de los proyectos.

El área de Tutorías tendrá a su cargo la realización de convenios con Instituciones, asignación de tutores a cada proyecto y evaluación de sus respectivos informes, manteniendo informada a la coordinación del Area técnica acerca de los problemas que se presentaren en los proyectos y las alternativas de solución propuestas.

El equipo de seguimiento deberá generar un sistema que permita contar con información actualizada acerca de la ejecución de los proyectos y la gestión del Programa.

Otros actores institucionales

Municipios y Comunas

Son responsables de la implementación local de la operatoria y de elevar los proyectos presentados por los grupos de beneficiarios a los equipos territoriales del Componente en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL dependientes de la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL. Tendrán a su cargo las siguientes responsabilidades:

• Realizar tareas de difusión de manera articulada con la Unidad de Gestión del Componente;

• Proporcionar a los beneficiarios los Formularios para la Presentación de Proyectos (Anexo I);

• Avalar institucionalmente los proyectos presentados por los grupos de beneficiarios a los equipos territoriales en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL de acuerdo a lo establecido en el Formulario de Presentación de Proyectos;

• Certificar la calidad de Beneficiario del Programa Jefes de Hogar, y el cumplimiento de los requisitos exigidos por las normas vigentes (Anexo II);

• Asistir a los grupos de beneficiarios en la formulación de proyectos;

• Identificar los problemas y las necesidades que puedan ser atendidas a través de Proyectos de actividades socioproductivas;

• Asistir a los beneficiarios en los casos de reformulación de proyectos no viables;

• Suscribir el Convenio con la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL (Anexo V);

• Tener operativa una cuenta especial para la transferencia de los recursos financieros. Dicha certificación de la entidad bancaria será puesta en conocimiento de los equipos territoriales en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL y de la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL;

• Brindar toda la información requerida por el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL durante las visitas de supervisión y conservar la documentación del proyecto, de las compras y la entrega a los grupos por el plazo administrativo legal;

• Comprar los bienes (insumos y equipamiento) correspondientes a cada proyecto de acuerdo a las especificaciones indicadas en la Nota de Cargo (ANEXO VII);

• Entregar el equipamiento a los beneficiarios en los tiempos y con la documentación establecidos en la normativa y suscribir las Actas de entrega de bienes y obligaciones de los beneficiarios de los proyectos (Anexo VIII);

• Asistir a los grupos de beneficiarios durante la etapa de ejecución de los emprendimientos apoyándolos en:

o Mejorar las estrategias de comercialización de los productos,

o Satisfacción de los requerimientos de capacitación,

o Búsqueda de posibles soluciones a los problemas que se presenten en esta etapa.

Organizaciones No Gubernamentales (ONG).

Son responsables, en carácter de excepción, de la administración de los recursos necesarios para la ejecución de los proyectos aprobados. Tendrán a su cargo las siguientes responsabilidades:

• Identificar los problemas y las necesidades que puedan ser atendidas a través de Proyectos de actividades socioproductivas;

• Asistir a los beneficiarios en los casos de reformulación de proyectos no viables;

• Suscribir el Convenio con el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL (Anexo V);

• Tener operativa una cuenta especial para la transferencia de los recursos financieros. Dicha certificación de la entidad bancaria será puesta en conocimiento de los equipos territoriales en las GERENCIAS DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL y de la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES;

• Suscribir las CARTA ACUERDO con los beneficiarios de los proyectos (Anexo VIII);

• Brindar toda la información requerida por el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL durante las visitas de supervisión y conservar la documentación del proyecto, de las compras y de su entrega a los grupos por el plazo administrativo legal;

• Comprar los bienes (insumos y equipamiento) correspondientes a cada proyecto de acuerdo a las especificaciones indicadas en la Nota de Cargo (ANEXO VII);

• Entregar el equipamiento a los beneficiarios en los tiempos y con la documentación establecidos en la normativa, suscribir las Actas de entrega de bienes y obligaciones de los beneficiarios de los proyectos (Anexo VIII);

• Asistir a los grupos de beneficiarios durante la etapa de ejecución de los emprendimientos apoyándolos en:

o Mejorar las estrategias de comercialización de los productos,

o Satisfacción de los requerimientos de capacitación,

o Búsqueda de posibles soluciones a los problemas que se presenten en esta etapa.

Consejos Consultivos Locales.

Tendrán a su cargo las siguientes tareas:

• Asesorar a los beneficiarios y proporcionar los Formularios para la Presentación de Proyectos. (ANEXO I);

• Acompañar la presentación de proyectos, asesorando y brindando sugerencias para mejorar la gestión local;

• Realizar un Informe sobre la pertinencia de los proyectos en cuanto a la estrategia de desarrollo local y sus posibilidades de inserción en el mercado(ANEXO III);

• Elaborar, en aquellos casos en que corresponda, informes respecto de los problemas o irregularidades observadas.

Documentación a utilizar por el componente

La documentación que a continuación se detalla, integra el presente manual operativo como ANEXOS del mismo:

- Formulario de presentación de proyectos. Guía para la presentación de proyectos. ANEXO I.
- Certificación de la condición de beneficiarios de los integrantes del proyecto. ANEXO II.
- Informe de los Consejos Consultivos. ANEXO III.
- Formulario para la evaluación de proyectos y guía para la evaluación técnica de proyectos. ANEXO IV.
- Convenio entre municipio y SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES. ANEXO V.
- Formulario para la acreditación de fondos. ANEXO VI.
- Nota de cargo. ANEXO VII.
- Acta de entrega de insumos y herramientas al grupo emprendedor. ANEXO VIII.
- Compromiso de los beneficiarios. ANEXO IX.
- Formulario para la visita de campo. ANEXO X.
- Reglamento de Asistencia Técnica (Tutorías) ANEXO XI
- Reglamento de Supervisión ANEXO XII

ANEXO I

HERRAMIENTAS x TRABAJO PARA EL DESARROLLO LOCAL Y LA ECONOMÍA SOCIAL
FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE PROYECTOS

CÓDIGO INTRANET (a completar por la Oficina Territorial.)

1 - DATOS DEL PROYECTO

1.1 - Nombre del Proyecto:

1.2 - Grupo emprendedor

1.2.a) - Integrantes
(marcar con una cruz si es beneficiario del Plan Jefas y Jefes de Hogar Desocupados (PJJHD)

Apellido y nombres			PJJHD
Domicilio		Localidad	
Teléfono	-	E-mail	
Apellido y nombres			PJJHD
Domicilio		Localidad	
Teléfono	-	E-mail	
Apellido y nombres			PJJHD
Domicilio		Localidad	
Teléfono	-	E-mail	

1.2.b) - Total de integrantes:

1.3 - Descripción del Proyecto:

1.3.a) Describan todos los productos que fabricarán, o los servicios que brindarán. Indiquen las características que tienen y cómo se diferencian de otros que se venden en la localidad. Anexen toda información que permita conocer su emprendimiento (fotos, avisos, folletos)

1.3.b) - El presente proyecto:
(marcar con una cruz la opción correspondiente)

A. Está funcionando actualmente ☐
Indicar fecha de inicio / /

De las personas propuestas para el proyecto:
- Todas venían trabajando ☐
- Algunas venían trabajando ☐
- Sólo una venían trabajando ☐

B. No está en actividad ☐
B.1 Es un proyecto nuevo ☐
B.2 Retoma una actividad ☐

¿Quiénes participaban?

1.4 - Para producir y vender.
¿Tienen contacto con otros emprendimientos, redes, asociaciones? ¿Cuáles?

1.5 - Proceso productivo

1.5.a) - Las Tareas y las máquinas.
Describan en orden todas las tareas que realizan en el proceso productivo. En caso de utilizar equipamiento, indiquen cuál. Si realizan tareas estacionales, indiquen el mes.

	Tarea	Equipamiento utilizado	Mes
1			
2			
3			
4			

1.5.b) - Los insumos ¿Qué insumos necesitan para hacer cada producto o servicio? Indiquen las cantidades necesarias de cada insumo

Producto o servicio realizado		Insumos necesarios			Rendimiento	
	Nombre del producto	Nombre	Cantidad	U. de medida	Cantidad	U. de medida
1						
2						
3						
4						

1.5.c) La producción mensual. ¿Cúanto producirán de cada producto por mes?

	Producto/Unidad de medida	Cantidad (en la unidad de medida correspondiente)
1		
2		
3		
4		

2 - ASPECTOS ORGANIZACIONALES

2.1 - Enumeren las tareas que hará cada integrante.
Indiquen la cantidad de horas semanales y la experiencia previa para hacer esa tarea.

Personas	Tareas	Cantidad de horas semanales	¿Realizó esta tarea antes? (marcar con una cruz)
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐
			Sí ☐ No ☐

2.2 - ¿Cómo y con qué criterio se distribuirán las ganancias del Proyecto?:
(qué porcentaje de las ganancias del proyecto recibirá cada integrante del grupo: por ejemplo, por partes iguales; diferenciado según responsabilidades / tareas, etc. ESPECIFIQUEN)

2.3 - ¿Cómo se pusieron de acuerdo para distribuir las ganancias y las tareas a desarrollar?
(Referencia a puntos 2.1 y 2.2)

Por medio de un documento escrito (adjuntar documento) ☐

Por medio de un acuerdo de palabra ☐

Otra (ESPECIFICAR)

2.3.a)- Conformidad con el Acuerdo de trabajo

Por medio de la presente manifiesto mi acuerdo con la asignación de tareas y la distribución de las ganancias enunciadas en el proyecto.
Firma y aclaración de cada uno de los beneficiarios del PJJHD que integran el emprendimiento

…………………	…………………	…………………	…………………	…………………
Firma y aclaración	Firma y aclaración	Firma y aclaración	Firma y aclaración	Firma y aclaración
…………………	…………………	…………………	…………………	…………………
Fecha	Fecha	Fecha	Fecha	Fecha

2.4 - ¿Participaron juntos en alguna actividad? (Completar sólo en caso afirmativo)

Actividad productiva. ¿En cuál? ¿Cuándo?

De otro tipo ¿En cuál? ¿Cuándo?

2.5 - ¿Qué necesitan aprender para realizar las tareas asignadas? (*)
Indicar para cada integrante la capacitación requerida

Nombre de cada integrante	Tipo de capacitación

(*) Esta información permitirá orientar al grupo en la forma de implementación de la capacitación y la organización grupal.

3 - LOCALIZACIÓN E INFRAESTRUCTURA

3.1 - Domicilio donde se desarrollará la actividad:
(en los proyectos rurales adjuntar plano o croquis de localización)

Calle:			
Barrio:			
Localidad:			
Municipio:			
Partido/Departamento:		Provincia:	

3.2 – El lugar donde se desarrollará la actividad es:

Propiedad de uno de los integrantes (adjuntar **Comodato**) ☐

Alquilado (indicar monto estimado mensual del alquiler) $ ☐

Otro (especificar) (adjuntar **Comodato**) ☐

3.3 – Espacio físico donde se desarrollará la actividad:

3.3.a) - ¿Es parte de una vivienda o es independiente?

3.3.b) - ¿Cómo se accede? (por el frente, pasillo, etc.)

3.3.c) - ¿Cuáles son las dimensiones y qué cantidad de habitaciones tiene?

3.3.d) - ¿Cómo se ventila el lugar y qué tipo de aberturas tiene? (ventanas, puertas, etc.)

3.3.e) - Indiquen de qué materiales son:

- **el piso**
- **el techo**
- **las paredes**

3.4 – Condiciones de funcionamiento (marcar con una cruz en cada columna):

3.4.a) - Servicios e instalaciones

i) Los servicios e instalaciones que necesita para producir.
ii) Los servicios e instalaciones que tiene el local elegido.

	i) Necesita	ii) Tiene
Agua potable		
Electricidad		
Instalación trifásica		
Gas		
Cloaca		
Superficie cubierta		

3.4.b) - Para completar este punto lean lo que el municipio ha completado en el punto 12. Describan los elementos de seguridad y condiciones de higiene que tiene que tener el local.
(Marque con una cruz si ya los tiene)

	Tiene

4 - PRESUPUESTO DE EQUIPAMIENTO E INSUMOS SOLICITADOS

EQUIPAMIENTO (detallen el equipamiento necesario: maquinarias, herramientas, materiales para acondicionar el local, animales, etc) (1)

Máquinas y herramientas	Características (tipo / modelo / capacidad / potencia)	Cantidad requerida	Precio unitario	Costo total
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
4.1 - Inversión Total en Equipamiento				**$ 0.00**

INSUMOS (describan los insumos necesarios para fabricar todos los productos para un mes de producción) (1)

Insumos	Características	Unidad de medida	Precio Unitario	Cantidad necesaria por mes	Costo Mensual
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
					$ 0.00
Total Inversión Mensual en Insumos					**$ 0.00**
4.2- INVERSION TOTAL DE INSUMOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD(2):				**0**	**$ 0.00**
4.3- MONTO TOTAL SOLICITADO PARA EL PROYECTO (4.1. + 4.2.)					**$ 0.00**

(1) Adjuntar 1 presupuesto y planilla de precios de 3 proveedores
(2) Aclarar para cuántos meses (máximo 3)

4.4 - Aporte del grupo emprendedor (detallar: herramientas, materias primas, infraestructura, dinero en efectivo, otros.)

Descripción	Nombre de quien/es aportan	Cantidad	Precio unitario	Costo total
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
				$ 0.00
			TOTAL APORTE DEL GRUPO	$ 0.00

5 - COSTOS DE PRODUCCIÓN

5.1 - Costos fijos

DESCRIPCIÓN (luz, gas, alquiler, impuestos, etc.)	Costo mensual
TOTAL COSTOS FIJOS	$ 0.00

5.2 - Costos variables

DESCRIPCIÓN (Insumos solicitados y otros artículos necesarios aportados por el grupo, para la producción mensual)	Costo mensual
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
	$ 0.00
TOTAL COSTOS VARIABLES	$ 0.00
5.3 - COSTO TOTAL (Costos fijos + costos variables)	$ 0.00

6 - COMERCIALIZACIÓN

6.1 - Ventas estimadas mensuales

Producto/Unidad de medida	Volumen de Ventas Estimado					
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
TOTAL	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!

6.2 - Estimación de precios de cada producto

Producto/Unidad de Medida	Precio de venta

6.3 - Ingreso por ventas

Producto/Unidad de medida	Ingreso por ventas					
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TOTAL	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!

6.4 – Plan de comercialización para proyectos en marcha
(Si el espacio resulta insuficiente para responder, anexar hojas adicionales al formulario)

6.4.a) ¿A quiénes venden actualmente? (vecinos-particulares, comercios o industrias, organismos públicos) **¿Cómo venden?** (por mayor, por menor)

6.4.b) ¿Cuánto venden actualmente ?
(Indicar ingresos en pesos, cantidad de unidades vendidas, y otros datos de interés)

6.4.c) ¿Dónde venden actualmente? (local de producción, reparto, en ferias)

6.4.d) ¿Cómo distribuyen los productos? (bicicleta, carro, transporte público, auto, otros)

6.4.e) ¿Hacen publicidad? ¿De qué tipo? (volantes, carteles, radio, etc.)

6.4.f) ¿Qué puntos fuertes tiene su emprendimiento en relación con sus competidores? (precios, calidad, atención, diversidad de productos)

6.4.g) ¿Cómo van a aumentar la clientela? (promoción de venta, publicidad, facilidades de pago, etc)

6.5 – Plan de comercialización para proyectos que se inician
(Si el espacio resulta insuficiente para responder, anexar hojas adicionales al formulario)

6.5.a) ¿A quiénes venderán? (vecinos-particulares, comercios o industrias, organismos públicos)
¿Cómo venderán? (por mayor, por menor)

6.5.b) ¿Cómo estimaron esa clientela? (Incluir datos de mercado recopilados, cartas de intención de compras, listados de potenciales clientes visitados, etc.)

6.5.c) ¿Dónde venderán ? (local de producción, reparto, en ferias)

6.5.d) ¿Cómo distribuirán los productos? (bicicleta, carro, transporte público, auto, otros)

6.5.e) ¿Harán publicidad? ¿De qué tipo?(Volantes, carteles, radio, etc.)

6.5.f) ¿Existen en el barrio otros emprendimientos que comercialicen productos similares?
¿A qué distancia del suyo?

6.5.g) ¿Qué puntos fuertes tiene su emprendimiento en relación con sus competidores? (precios, calidad, atención, diversidad de productos)

7 - CUADRO DE RESULTADOS

No complete este cuadro. Se llena automáticamente

Valores mensuales en pesos

Concepto	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
COSTO FIJO	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00
COSTO VARIABLE	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!
COMPONENTE LABORAL	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00	$ 0.00
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!
INGRESOS POR VENTAS	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!
RESULTADO (5-4)	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!	#¡REF!

8 - CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

8.1 - ACTIVIDADES PERMANENTES

ACTIVIDADES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6

8.2 - ACTIVIDADES ESTACIONALES

ACTIVIDADES AÑO 1	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic

ACTIVIDADES AÑO 2	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Junio	Julio	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic

9 - IMPACTO AMBIENTAL

9.1 – Proyectos agroindustriales

a) ¿De dónde tomarán el agua para el proyecto?

b) Esa agua ¿es apta para la producción de alimentos o el riego? SI ☐ NO ☐

c) ¿Dónde depositarán los residuos/desechos derivados de esta actividad?

Los residuos orgánicos en:

Los residuos inorgánicos en:

d) En el caso de cría de animales, el lugar destinado para ello ¿a qué distancia se encuentra de la vivienda familiar más cercana? (Indicar el número de metros)

e) En los proyectos agrícolas, ¿utilizarán productos químicos (fertilizantes, plaguicidas)?

SÍ ☐ NO ☐

f) ¿Su utilización estará supervisada por un técnico y/o experto en el tema?

SÍ ☐ NO ☐

9.2. – Elaboración de manufacturas

a) Describa cuáles son los residuos / desechos que generará la actividad a realizar

b) ¿Dónde depositarán estos residuos / desechos?

10 - DATOS DE LOS INTEGRANTES DEL PROYECTO

1. Apellido y nombres		
2. C.U.I.L.		
3. D.N.I.		
4. Edad		
5. Sexo		
6. Escolaridad		
7. Experiencia laboral anterior (últimos 10 años)	7.1. Indicar las tareas que realizaban	
	7.2. Indicar el área de actividad del establecimiento	
8. Capacitaciones realizadas en los últimos 5 años		

1. Apellido y nombres		
2. C.U.I.L.		
3. D.N.I.		
4. Edad		
5. Sexo		
6. Escolaridad		
7. Experiencia laboral anterior (últimos 10 años)	7.1. Indicar las tareas que realizaban	
	7.2. Indicar el área de actividad del establecimiento	
8. Capacitaciones realizadas en los últimos 5 años		

1. Apellido y nombres	#¡REF!	
2. C.U.I.L.		
3. D.N.I.		
4. Edad		
5. Sexo		
6. Escolaridad		
7. Experiencia laboral anterior (últimos 10 años)	7.1. Indicar las tareas que realizaban	
	7.2. Indicar el área de actividad del establecimiento	
8. Capacitaciones realizadas en los últimos 5 años		

11 - ORGANISMO DE TRANSFERENCIA

11.1 - Nombre del Organismo de Transferencia: (Municipio, Junta de Gobierno, Comuna)

Calle:		Nº		C.P.	
Municipio:	0	Partido/ Departamento	0		
Localidad:	0				
Provincia:	0				
Teléfono:	-				

11.2 - Datos del Intendente / Comisionado Municipal:

Apellido y nombres:			
DNI		Teléfono/ Fax	-
E-Mail:			
Domicilio:			
Municipio:			

11.3. Departamento o Área a cargo de la gestión de proyectos Herramientas X Trabajo (Secretaría, Dirección, etc.)

Técnico/Contacto:		
Teléfono / Fax:		-
E Mail:		
Domicilio:		

JUSTIFICACIÓN: Facilitar la rápida identificación y comunicación entre las áreas técnicas del Municipio y el Ministerio para la gestión de proyectos.

12. REQUISITOS NORMATIVOS, ADMINISTRATIVOS O DE HABILITACIÓN

En una etapa de funcionamiento activo, tal como se la planifica en el presente proyecto, el emprendimiento propuesto deberá encuadrarse en los parámetros de producción establecidos por los marcos regulatorios y legales vigentes en el ámbito nacional, como por ejemplo habilitaciones municipales y provinciales, SENASA, bromatología, COMFER y cumplimentar habilitaciones y requisitos, en los siguientes aspectos:

Aspecto	Detalle de los requisitos a cumplimentar, plazos, autoridad estatal interviniente, etc.	Posibilidad concreta del grupo para cumplimentar dicho requisito. Costos. Observaciones

Observaciones generales: **Firma y sello del Intendente Municipal**

....

Esta documentación debe ser presentada en los casos de proyectos referidos a las siguientes especialidades: enfermería, geriátricos, cuidado de ancianos, cuidado de enfermos, guarderías maternales, jardines infantiles, atención domiciliaria de la salud, gasista (instalación y reparación de gas), forestación, quema de carbón, habilitación de desempeño profesional (psicólogos, fonoaudiólogos, técnico dental, maestra jardinera, docencia, y toda otra que requiera de habilitación o encuadrarse en determinada reglamentación oficial.

En caso de que el espacio sea insuficiente, pueden adicionarse tantas hojas como fuere necesario.

ANEXO II

CERTIFICACIÓN DE LA CONDICIÓN DE BENEFICIARIOS DE LOS INTEGRANTES DEL PROYECTO

El Decreto PEN 565/2002 en su art. 2º establece que las condiciones para percibir el beneficio del Plan Jefes y Jefas de Hogar Desocupados son:

- Ser Jefes/as de hogar con hijos de hasta 18 años de edad o discapacitados de cualquier edad;
- Hogares en los que la jefa de hogar o la cónyuge, concubina o cohabitante del jefe de hogar se hallare en estado de gravidez
- Todos ellos desocupados y que residan permanentemente en el país.

El Intendente o representante legal del municipio .... de la provincia de .... certifica que las siguientes personas son beneficiarios del Plan Jefes y Jefas de Hogar Desocupados y cumplen con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

Nombre y apellido	N° de CUIL

OBSERVACIONES

Firma y sello del Intendente Municipal

....

Firma y aclaración del Referente del Consejo Consultivo *(cuando la certificación fuera realizado por el CCL)*

....

ANEXO III

INFORME DE LOS CONSEJOS CONSULTIVOS

Todo proyecto presentado por los Municipios o Comunas en el marco del Componente Proyectos Productivos deberá contar con un Informe del Consejo Consultivo acerca de la pertinencia de los mismos respecto de la estrategia de desarrollo local a implementarse y sus posibilidades de inserción en el mercado.

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO
   - N° de Proyecto Emprendimiento Socioproductivo:
   - Localidad:
   - Provincia:

2. PERTINENCIA DEL PROYECTO

El Consejo Consultivo Local del Municipio……………………………….(consignar el nombre de la localidad) de la Provincia de…………………………..(consignar nombre de la Provincia), considera:

	SI	NO
Que la actividad identificada en el proyecto tiene demanda en la localidad.		
Que se trata de una actividad innovadora en la localidad / región.		
Que los insumos que requiere el proyecto para producir son de fácil acceso en la localidad / región.		
Que hay demasiados proyectos del mismo tipo en la localidad / región		
Que el proyecto puede vincularse económicamente con otros emprendimientos de la localidad / región (indicar más abajo con cuáles)		

De ser posible, **justificar** la opinión antes vertida

……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………

…….........…………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………

FIRMA DE LOS MIEMBROS DEL CONSEJO CONSULTIVO

ANEXO IV A

COMPONENTE ACTIVIDADES SOCIOPRODUCTIVAS HERRAMIENTAS x TRABAJO FORMULARIO PARA LA EVALUACIÓN FORMAL

Provincia		DEPARTAMENTO								
LOCALIDAD		BARRIO								
CÓDIGO INTRANET										

NOMBRE DEL PROYECTO
ORGANISMO DE TRANSFERENCIA

RESPONSABLES DEL PROYECTO	**NOMBRE Y APELLIDO**
Representante legal	
Integrantes del proyecto	

1. EVALUACIÓN INSTITUCIONAL

1.1 - Presentación del proyecto – Documentación complementaria	**Sí**	**No**
1.1.1 ¿El proyecto presenta toda la documentación exigida en los requisitos técnicos y legales?		
1.1.2 ¿Se adjunta el Informe de Pertinencia del Consejo Consultivo local? (Anexo III)		
1.1.3 ¿Contiene los datos completos y las firmas del Responsable legal del Organismo que eleva el Proyecto y de los integrantes del Proyecto ?		
1.1.4 ¿El Organismo que eleva el proyecto en representación del grupo de beneficiarios está habilitado para participar en el componente? En caso negativo, señalar los motivos: ❑ Sanción ❑ Suspensión, ❑ Bajo desempeño		

1.1.5 ¿Se han adjuntado los presupuestos solicitados para herramientas e insumos, según los requisitos establecidos? (relevamiento de precios y presupuesto de cada producto solicitado)		
1.1.6 La información sobre la localización del proyecto, ¿está completa?		
1.1.7¿Está completa la información correspondiente a requisitos normativos, administrativos y de habilitación ¿(punto 12 del formulario)		
1.1.8 ¿Se adjunta la Certificación de condición de beneficiario/s del Programa Jefes de Hogar de los integrantes del proyecto? (Anexo II)		
1.1.9. ¿Se adjunta el Compromiso de los Beneficiarios? (ANEXO IX)		
1.2. Visita de campo		
1.2.1. ¿La visita de campo ratifica la información incluida en el formulario de presentación de proyectos? (Anexo X – Formulario de visita de campo)		

Indicar si cumple con todos los requisitos (tachar lo que no corresponda)

SI **NO**

Observaciones:...
....
....
....
....
....
....

FECHA DE RECEPCION:	
FECHA DE ENVIO A UNIDAD DE EVALUACIÓN:	**FIRMA Y ACLARACION Oficina Territorial:**

ANEXO IV B

COMPONENTE ACTIVIDADES SOCIOPRODUCTIVAS HERRAMIENTAS x TRABAJO FORMULARIO PARA LA EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Provincia		DEPARTAMENTO							
LOCALIDAD		BARRIO							
CÓDIGO INTRANET									

NOMBRE DEL PROYECTO	
ORGANISMO DE TRANSFERENCIA	
RESPONSABLES DEL PROYECTO	**NOMBRE Y APELLIDO**
Representante legal	
Integrantes del proyecto	

Dictamen general

- Viable
- No viable

Monto del subsidio aprobado:

Evaluador:
Fecha:

Evaluación técnica

Condiciones excluyentes para la viabilidad técnica del proyecto:
- por lo menos alguno de sus integrantes debe conocer el proceso productivo
- el proyecto debe cumplir con las habilitaciones y requisitos sanitarios correspondientes
- la localización del proyecto debe cumplir con las normas de higiene y seguridad vigentes

Los beneficiarios ¿conocen el proceso productivo? (tienen experiencia previa y/o han tomado cursos de capacitación)	2 1 0	Todos Algunos Ninguno **	** Si ninguno acredita experiencia el proyecto **no** es viable.
Se refleja un conocimiento del proceso productivo a través de la descripción de tareas productivas y actividades del emprendimiento?	2 1 0	Si Regular, faltan tareas esenciales Omitieron tareas fundamentales y/o confundieron etapas y/o indicaron duración poco acorde a las reales.	
¿Cómo es el tipo de equipamiento previsto para la producción?	2 1 0	Adecuado Poco adecuado Inadecuado	
¿Cómo es la cantidad de equipamiento prevista para la producción?	2 1 0	Adecuada Poco adecuada (excesiva o insuficiente) Falta equipamiento esencial	
¿Las características de los insumos solicitados se corresponden con la producción estimada?	2 1 0	Totalmente Hay insumos innecesarios Faltan insumos esenciales	
¿La cantidad de insumos solicitados se corresponden con los niveles de producción estimados?	2 1 0	Totalmente Están sobredimensionados Están subdimensionados	
El nivel de producción estimado de alcanzar en el primer mes…	2 1 0	Es factible de lograr Se puede superar Esta sobredimensionado	
Se ha completado la ficha de relevamiento de precios de todos los insumos y/o equipamiento requeridos?	2 1 0	Si, de todos Solamente de algunos No se realizó el relevamiento	
El proyecto ¿reúne las condiciones de habilitación requeridas para el desarrollo de la actividad? (matriculas habilitantes, agua potable en agroindustria)	2 1 0	Todas Faltan algunas que se pueden resolver durante la puesta en marcha Carece de condiciones indispensables**	** Si no reúne las condiciones indispensables el proyecto **no** es viable.
El espacio físico donde se desarrollará la actividad productiva reúne las condiciones requeridas según las normativas de higiene y seguridad?	2 1 0 0	Si Requiere acondicionamiento y esta previsto en la descripción del proyecto Carece de condiciones indispensables, pero no se previó acondicionamiento** Aun no se cuenta con el espacio físico (se alquilará)	* *Si no reúne las condiciones indispensables el proyecto **no** es viable.

Puntaje mínimo requerido: 10

Evaluación económica

Condiciones excluyentes para la viabilidad económica del proyecto:
- El proyecto asegura ingresos a todos sus integrantes
- Del análisis económico surge que el proyecto es sustentable en el tiempo

Los ingresos ¿posibilitan que cada beneficiario obtenga beneficios mensuales?	2 1 1 0	Todos los meses Si, pero no en los primeros meses. Algunos meses en el ciclo productivo El promedio mensual no es rentable*	* Si el promedio mensual en el año no es rentable para cada uno de los beneficiarios el proyecto no es viable.
El proyecto es sustentable en el termino de 24 meses? (ver TIR igual o mayor que 0)	1 0	Si No*	* Si no es sustentable el proyecto no es viable.
La estructura de costos se encuentra....	2 1 0	Correctamente estimada Sobreestimada Subestimada	
El proyecto, ¿tiene una clientela prevista definida que justifique el nivel de ventas presentado?	2 1 0	Si Tiene clientela pero no acorde al nivel de venta proyectado No tiene un conocimiento real del mercado	
¿Están los precios de venta de los productos/servicios dentro de los valores del mercado (con calidad similar)?	2 2 1 0	Si Son inferiores pero cubren los costos Son inferiores y no cubren los costos de producción Son superiores	

Puntaje mínimo: 6

Evaluación socio-grupal

Condiciones excluyentes para la viabilidad socio-grupal del proyecto
- Los integrantes del grupo deben conocerse en forma previa a la presentación del proyecto
- La distribución de ganancias debe reflejar el carácter asociativo del proyecto y ser equitativa
- Debe estar asegurado el ingreso y permanencia a **todos** los integrantes en el lugar de funcionamiento del
- proyecto mediante comodato u otro documento.

El grupo emprendedor tiene una trayectoria conjunta (en la actividad productiva u otra)	3 2 1 0	Si , todos en una actividad productiva Si todos pero no en una actividad productiva Si algunos No se conocen entre si**	** Si no se conocen entre si el proyecto **no** es viable.
La distribución de ganancias corresponde con un espíritu asociativo?	2 1 0	Si, es equitativo Es solidaria pero podría obtenerse un acuerdo más favorable para todos. No**	** Si la distribución de ganancias no expresa un espiritu asociativo solidario el proyecto **no** es viable.
Hay algún documento escrito generado por el grupo que de cuenta del acuerdo de funcionamiento y de reparto de las ganancias	2 1 0	Si,esta firmado por todos Si esta firmado por algunos No hay o no está firmado	
El lugar de funcionamiento….	2 2 1 0	Es de algun integrante del grupo y presenta comodato Es prestado o cedido por otra persona/institución y hay comodato El local se alquilará a un particular que no es del grupo Es prestado o cedido pero no tienen comodato**	** Para dar viable el proyecto es indispensable el comodato que habilite a todos los integrantes a funcionar en el local.
Los aportes de los beneficiarios al proyecto pertenecen...	2 1 1 0	A todos los miembros A algunos de los miembros A uno solo de los miembros A un integrante que no es del Plan Jefes.	
La dimensión de capacitación está prevista en el desarrollo del proyecto como instancia para mejorar la productividad del mismo?	2 1 0	Si y corresponde con las necesidades Si, pero no corresponde realmente con todas las necesidades No indican una inquietud sobre el tema	

Puntaje mínimo: 6

Evaluación de Impacto ambiental

Condiciones excluyentes para la viabilidad ambiental del proyecto

- No hay puntaje mínimo. Las respuestas negativas son excluyentes y el proyecto es inviable aunque tenga una evaluación positiva en las dimensiones economica, productiva y asociativa

¿El agua que se utilizará en el proyecto es inocua para los consumidores de los productos elaborados?		SI NO	
El sistema utilizado para tratar los distintos tipos de residuos generados por el proyecto es adecuado para la preservación de la salud y del medio ambiente.		SI NO	
Los proyectos de tipo extractivo (leña, carbón) se ajustan a la normativa establecida para la localidad?		SI NO	Verificar normativas municipales, provinciales y/o nacionales
Los proyectos de cria de animales respetan las normativas de instalación en predios autorizados (fuera del ejido urbano, distancia minima de la vivienda)		SI NO	Verificar normativas municipales, provinciales y/o nacionales
Los proyectos de pesca respetan los meses de veda establecidos en la localidad?		SI NO	Verificar normativas municipales, provinciales y/o nacionales
Si el emprendimiento genera y/o manipula elementos tóxicos ¿Cuenta con un asesoramiento especializado que preserve el medio ambiente?		SI NO	

Recomendaciones para el grupo emprendedor antes de iniciar las tareas – Documentación adicional requerida

ANEXO V

CONVENIO ENTRE MUNICIPIO Y SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO (MDS)

CONVENIO DE FINANCIAMIENTO DE PROYECTO

- PRESTAMO BIRF 7369-AR

PROGRAMA JEFES DE HOGAR - Componente Proyectos Productivos

HERRAMIENTAS x TRABAJO

Entre la SECRETARIA DE POLITICAS SOCIALES Y DESARROLLO HUMANO del MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL DE LA NACION, con domicilio en Avda. 9 de julio 1925 piso 15- (1001) Capital Federal, representada en este acto por el/la .... (D.N.I. ....) en su carácter de ....……., en adelante el "PROGRAMA", por una parte; y por la otra la ……………………………………………, con domicilio legal en ……………………………………………………………………………………………… (C.P........) ……………………………, representada por la Sr. Intendente Municipal Dn/ña. ....…… (D.N.I. ………..................), en adelante "el MUNICIPIO", se acuerda en celebrar el presente "Convenio de Financiamiento" en el marco del PROGRAMA JEFES DE HOGAR - Préstamo BIRF Nº 7369-AR (Componente de actividades socioproductivas), sujeto a los siguientes términos y condiciones:

1. OBJETO

La SECRETARIA DE EMPLEO ha comprometido fondos, a través de la Resolución SE Nº ....de fecha ....………………, por un monto total de .... ($.........) para financiar, mediante el aporte de recursos financieros no reembolsables provenientes del contrato de préstamo BIRF Nº 7369-AR suscrito entre la República Argentina y el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento con fecha de de 200, el Proyecto[1] propuesto por el grupo de beneficiarios cuyos nombres figuran en el Formulario de Presentación del Proyecto y presentado por el MUNICIPIO identificado bajo el Nº ...., "......................................……………........." en adelante el "PROYECTO".

El Formulario de Presentación de Proyectos y el Formulario de Evaluación contienen los detalles del PROYECTO.

2. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

El MUNICIPIO se obliga a:

2.1. Utilizar los fondos/aportes exclusivamente para realizar la compra de los materiales (herramientas o insumos) destinados a poner en marcha el PROYECTO.

2.2. Firmar los instrumentos jurídicos correspondientes con el/los beneficiario/os del PROYECTO, a fin de ponerlo en marcha, dentro del plazo establecido en la Resolución de aprobación del mismo, dando inicio el día ....……....,

2.3. Realizar la compra y entregar efectivamente al grupo de beneficiarios los insumos y equipamientos aprobados para los proyectos dentro de los 15 (quince) días de recibida la transferencia por parte de la SECRETARIA DE EMPLEO, informando de tal situación a la Gerencia de Empleo y Capacitación dentro de los 5 (cinco) días hábiles. Para dicha compra se tendrán en cuenta los presupuestos aprobados por el PROGRAMA en la evaluación del/los proyecto/s.

[1] si es más de un proyecto debe ser consignado como "los proyectos".

2.4. No podrá efectuar cambios en lo concerniente a: presupuesto del proyecto, programación, metodología de trabajo, beneficiarios, objetivos, metas, impacto, sin el consentimiento expreso del PROGRAMA. El desarrollo del PROYECTO deberá ajustarse a los términos y resultados fijados en el FORMULARIO DE PRESENTACION DE PROYECTOS, el REGLAMENTO GENERAL DEL PROGRAMA JEFES DE HOGAR y el específico del Componente Actividades Socioproductivas, que el MUNICIPIO declara conocer y aceptar.

2.5. Informar al PROGRAMA de cualquier cambio que se produzca en la persona de sus representantes legales / técnicos y acompañar la documentación correspondiente.

2.6. Llevar y guardar la documentación respaldatoria de las erogaciones imputables de los aportes del PROGRAMA, la que deberá estar en todo momento en el MUNICIPIO a disposición de los órganos de supervisión y control del PROGRAMA.

2.7. Administrar los recursos aportados por la SECRETARIA DE EMPLEO, a través del PROGRAMA, con eficiencia y eficacia para el logro de los objetivos previstos.

2.8. En todos los casos quedará excluida la responsabilidad de la SECRETARIA DE EMPLEO del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL y/o del PROGRAMA por daños, delitos e infracciones originadas en ocasión o por causa de la realización del PROYECTO, así como por cualquier forma de relación de dependencia entre la SECRETARIA DE EMPLEO y/o el PROGRAMA para el cumplimiento del PROYECTO, que será responsabilidad exclusiva del MUNICIPIO respecto de la normativa legal aplicable, así como lo serán las secuelas derivadas del incumplimiento.

2.9. Colaborar con los equipos técnicos del Programa en las Gerencias de Empleo y Capacitación en el desarrollo de las visitas de seguimiento a los diferentes proyectos realizados en el MUNICIPIO, de acuerdo a lo establecido por el Programa.

3. DESEMBOLSOS

La SECRETARIA DE EMPLEO se compromete a transferir a la cuenta bancaria del MUNICIPIO situada en el BANCO de la NACION ARGENTINA, consignada en el ANEXO VI de la Resolución MTEySS Nº ... / (Reglamentación del Programa Jefes de Hogar – Componente de Proyectos Productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO), la suma de .... ($..................-) para el financiamiento de materiales para el PROYECTO.

4. SUPERVISION DEL PROYECTO

La Unidad de Gestión del Componente, a través de los supervisores contratados por el PROGRAMA, será el órgano de supervisión del PROYECTO, teniendo a su cargo la realización de las visitas de supervisión. Las visitas tendrán por objetivo verificar el adecuado cumplimiento de la ejecución del PROYECTO.

5. SANCIONES

En caso de incumplimiento de lo dispuesto en la Resolución M.T.E. y S.S. Nº ..../......... respecto de la ejecución de los proyectos y de las disposiciones del presente acuerdo, que el MUNICIPIO declara conocer y aceptar, el PROGRAMA podrá sancionar al MUNICIPIO previa intimación.

6. RESOLUCION DEL CONVENIO

Ante el incumplimiento por parte del MUNICIPIO de cualquiera de las cláusulas del presente Convenio, el PROGRAMA podrá considerar resuelto este Convenio. Resuelto el convenio, el MUNICIPIO deberá reintegrar, en el plazo de QUINCE (15) días corridos de realizada la comunicación, la totalidad de las sumas desembolsadas por el PROGRAMA, sin perjuicio de reservarse el PROGRAMA los derechos de reclamar los daños y perjuicios derivados del incumplimiento acaecido.

7. NOTIFICACIONES Y JURISDICCION

Las partes dejan constituido su domicilio legal para cualquier notificación judicial o extrajudicial en los arriba indicados. Al mismo tiempo, para la resolución de cualquier controversia que surja de la interpretación o ejecución de este convenio, las partes se someten a la competencia de los Tribunales de la Capital Federal o de la Jurisdicción a la que pertenece el MUNICIPIO, a elección del PROGRAMA.

8. CONFORMIDAD

Previa lectura y ratificación de cada una de las partes, se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los ……. días del mes de …......................de dos mil ……., estando los contratantes conformes en un todo con los términos y condiciones del presente convenio.

1 Si es más de un proyecto debe ser consignado como "los proyectos"

ANEXO VI

FORMULARIO PARA LA ACREDITACION DE FONDOS

Autorización de acreditación de pagos en Cuenta Bancaria

………………………, ….. de……..….de 200...

El que suscribe, ……………………………………, en mi carácter de representante legal del Municipio…………………………,DNI Nº………………………, con domicilio legal en la calle ………………………..……………..……… Nº……..…, de la localidad de ……………………………, provincia de……………………, autoriza a que todo pago que deba realizar ………………………………………………….., en cancelación de deudas a favor del Municipio, por cualquier concepto de Organismos incluidos dentro del Sistema de Cuenta Unica del Tesoro, sea efectuado en la cuenta del BANCO DE LA NACION ARGENTINA que a continuación se detalla.

Datos de la cuenta bancaria
1. Cuenta corriente en Pesos /Caja de ahorro en Pesos Nº (Tachar lo que no corresponda)
2. Titularidad (Firmantes Autorizados)
3. Denominación (Nombre de la cuenta)
4. Sucursal Bancaria (Nombre y Nº)
5. Clave Bancaria Unificada (CBU, 22 dígitos)
Firma/s titular/es (firmantes consignados en punto 2)

La orden de transferencia de fondos a la cuenta arriba indicada, efectuada por la Tesorería General de la Nación dentro de los términos contractuales, extinguirá la obligación del deudor por todo

concepto, teniendo validez todos los depósitos que allí se efectúen, hasta tanto, cualquier cambio que se opere en la misma, no sea notificado a este Servicio Administrativo.

Certificación bancaria del cuadro de datos de cuenta y firma del titular

DATOS DEL ORGANISMO EJECUTOR

Nombre: Municipalidad /Comuna de

Nº de CUIT:

Domicilio: **Localidad**

Código postal: TE: ( ) **Provincia**

ANEXO VII

NOTA DE CARGO

Modelo de Nota de Cargo

Municipio [Nombre – Logo]: C.U.I.T. Nº

Fecha / /

Nota de Cargo Nº.	

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL (C.U.I.T. Nº 30-5410453-7)

SECRETARIA DE EMPLEO

UNIDAD EJECUTORA PRESTAMO BIRF 7369-AR

Avda. Leandro N. Alem 638

(1001) Capital Federal

Ref.: Proyecto Nº ……………

En concepto de aporte del PROGRAMA, aplicables por el Municipio en forma exclusiva para la provisión de los materiales-herramientas e insumos detallados más abajo. Las facturas y demás documentación justificativa de la compra y pago total o existencia de los bienes se encuentran en el Municipio, y a pedido del PROGRAMA se exhibirá para la verificación de la instancia de supervisión.

4 - PRESUPUESTO PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

EQUIPAMIENTO (Detalle el equipamiento necesario: maquinarias, herramientas, materiales para acondicionar el local, animales) (1)

MAQUINAS Y HERRAMIENTAS	CARACTERÍSTICAS (TIPO / MODELO / CAPACIDAD / POTENCIA)	CANTIDAD REQUERIDA	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
				$ 0,00
4.1 - Inversión Total en Equipamiento				**$ 0,00**

INSUMOS (Describa los insumos necesarios para cada uno de los productos para un mes de producción) (1)

INSUMOS	CARACTERÍSTI CAS	Unidad de medida	Precio Unitario	Cantidad necesaria	Costo Mensual
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
					$ 0,00
Total Inversión Mensual en Insumos					**$ 0,00**
4.2- INVERSION TOTAL DE INSUMOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD (2):				**0**	**$ 0,00**
4.3- MONTO TOTAL SOLICITADO PARA EL PROYECTO (4.1. + 4.2.)					**$ 0,00**

SON: **PESOS** ....

Firma y Sello Representante Legal del Municipio

ANEXO VIII

ACTA DE ENTREGA DE BIENES

(Ciudad, día, mes y año)

EL MUNICIPIO, (nombre) con domicilio legal en calle (nombre de la calle y número) Provincia de (nombre de la provincia) representada en este acto por . (consignar cargo), Sr. (nombre y apellido) y los BENEFICIARIOS DEL PROYECTO Nº (consignar número), denominado (consignar nombre del proyecto) aprobado por Resolución S.E. Nº del MTEySS:

- Sr. (nombre y apellido, D.N.I. ………..) con domicilio legal en calle (nombre de la calle y número) de la localidad de (nombre del municipio) Provincia de (nombre de la provincia),
- Sr. (nombre y apellido, D.N.I. ………..) con domicilio legal en calle (nombre de la calle y número) de la localidad de (nombre del municipio) Provincia de (nombre de la provincia),
- Sr. (nombre y apellido, D.N.I. ………..) con domicilio legal en calle (nombre de la calle y número) de la localidad de (nombre del municipio) Provincia de (nombre de la provincia),

dejan constancia por la presente que:

1.- el proyecto (consignar nombre del proyecto), ha sido aprobado con el número de identificación (consignar número de proyecto) por un monto total de $ (consignar importe que figura en el Convenio)

2.- el MUNICIPIO hace entrega a los BENEFICIARIOS de los siguientes bienes estipulados en el proyecto aprobado de acuerdo al Convenio celebrado entre el Municipio y la Secretaría de Políticas Sociales y Desarrollo Humano de la Nación, y que se detallan a continuación:

Equipamiento/Herramientas (detallar tipo, modelo, marca, etc.)	Cantidad	Garantía Si/ No*	Manual de uso Si/ No*	Proveedor

* señalar lo que corresponda

Insumos (detallar cada uno de los insumos)	Características (color, calidad, etc.)	Unidad	Cantidad	Proveedor

3.- asimismo, el MUNICIPIO hace entrega a los BENEFICIARIOS de copias de las facturas que respaldan la compra de los bienes entregados.

4.- En caso de no correspondencia entre los bienes entregados y los aprobados en el respectivo proyecto (especificaciones técnicas de las herramientas o los insumos, calidad, cantidades, documentación: garantía, copia de la boleta de compra, etc.) los beneficiarios dejan constancia de:

5.- Por su parte, LOS BENEFICIARIOS se comprometen a:

• Dar a los bienes recibidos la utilidad especificada en el proyecto aprobado.

• Brindar toda la información que se le sea requerida a los fines de la supervisión del proyecto tanto por el MUNICIPIO como por el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL DE LA NACION.

• Dar curso a las sugerencias efectuadas durante el proceso de supervisión y/o asistencia técnica del PROYECTO por parte del MUNICIPIO como por el MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL DE LA NACION por sí o por organismos contratados para tal fin.

6.- LOS BENEFICIARIOS declaran no estar inhibidos ni imposibilitados por ninguna causa para desarrollar el PROYECTO.

7.- LOS BENEFICIARIOS declaran formar parte del Programa Jefes y Jefas de Hogar Desocupados y cumplir con los requisitos previstos en la legislación vigente (Decreto PEN 565/2002 art. 2º).

Firma de todos los integrantes del Proyecto: — Firma y sello del representante legal del Municipio

1.

2.

3.

ANEXO IX

COMPROMISO ENTRE LOS BENEFICIARIOS

Los abajo firmantes, que somos la totalidad de los BENEFICIARIOS integrantes del Proyecto Nº del Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO del Ministerio de Desarrollo Social, que ha sido aprobado por Resolución SE nº:

MANIFESTAMOS nuestra expresa conformidad con la modalidad de trabajo autónomo y asociativo que rigen estos proyectos.

ASIMISMO y en particular declaramos:

1. Que tenemos conocimiento y hemos participado en la formulación de las características del proyecto productivo denominado:

2. Que prestamos conformidad de los términos obrantes en el Formulario de Presentación de Proyecto, con las especificaciones que figuran en el Plan de Actividades. Que llevaremos adelante las acciones descriptas en el proyecto de referencia en los plazos previstos y del modo que fueran establecidas.

Que atenderemos las visitas que los técnicos y supervisores del Componente realicen en el domicilio del proyecto o, en su defecto, en los domicilios abajo consignados, como así también participaremos activamente de las reuniones de trabajo con el Tutor asignado al Proyecto.

3. Que conocemos y aceptamos las normativas y el Manual Operativo del Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO y sus Anexos.

4. Que asumimos que, como únicos titulares del emprendimiento productivo:

a) somos los responsables directos de realizar las acciones y actividades necesarias para el logro de los objetivos del emprendimiento,

b) tomaremos en grupo las decisiones correspondientes a la gestión del negocio,

c) individualmente cumpliremos las tareas personales asignadas en el proyecto,

d) los retiros individuales se efectuarán según sea la rentabilidad real de las actividades y en proporción a lo indicado en el item 2.2.

e) al ser un proyecto asociativo de varias personas, nos comprometemos en caso de diferencias internas de criterios, a procurar soluciones por consenso o buscar la asistencia de amigables componedores.

5. Que DECLARAMOS conocer que los hechos graves que impidan la realización de las acciones y compromisos establecidos en el proyecto, a nivel individual o grupal, podrán ser causales de baja del Programa Jefes y Jefas de Hogar Desocupados.

6. En relación con los BIENES recibidos del Componente nos comprometemos personal y grupalmente a:

a) Utilizar los bienes recibidos únicamente para el desarrollo de las actividades del proyecto.

b) En el caso que el proyecto fuera dado de baja por Resolución o que no se pueda llevar a término, debiendo interrumpirse dentro de los seis meses de su fecha real de inicio, los bienes recibidos del Componente serán entregados en guarda a la Municipalidad Local.

c) Si alguno de los miembros del grupo de beneficiarios se retirara del proyecto, perderá el derecho sobre la propiedad y el uso de los bienes recibidos para la realización del proyecto. Si al momento de retirarse, tuviese algún bien en su poder, deberá entregarlo al grupo continuando dichos bienes afectados al desarrollo del proyecto.

En prueba de conformidad, ante la presencia de en la localidad de, a los días del mes de del año 200 , se firman ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto, con el siguiente destino: 2 (dos) para la GECAL, 1 (uno) para la Municipalidad, y el resto para cada uno de los integrantes del grupo.

Socio N° 1 Nombre y Apellido		**Firma, aclaración y núm. de documento**
Domicilio real: Calle – nº-localidad		

Socio N° 2 Nombre y Apellido		**Firma, aclaración y núm. de documento**
Domicilio real: Calle – nº-localidad		

Socio N° 3 Nombre y Apellido		**Firma, aclaración y núm. de documento**
Domicilio real: Calle – nº-localidad		

Socio N° 4 Nombre y Apellido		**Firma, aclaración y núm. de documento**
Domicilio real: Calle – nº-localidad		

En caso de ser mayor el número de socios, agregar otra hoja consignado Nombre, Apellido, domicilio real, firma y aclaración de cada uno.

ANEXO X

FORMULARIO PARA VISITA DE CAMPO

Fecha Visita: / /

Nombre y Número del Proyecto: | | 596 | |

....

Datos de los integrantes del grupo emprendedor:

1- Apellido y Nombres: ....

DNI: .... E-Mail: ....

Tel: .... Fax: ....

Domicilio:... Localidad: ....

2- Apellido y Nombres: ....

DNI: .... E-Mail: ....

Tel: .... Fax: ....

Domicilio:... Localidad: ....

3- Apellido y Nombres: ....

DNI: .... E-Mail: ....

Tel: .... Fax: ....

Domicilio:... Localidad: ....

NOMBRE Y APELLIDO de los BENEFICIARIOS ENTREVISTADOS	

ASPECTOS GRUPALES - ORGANIZACIÓN	SI	NO
1.- ¿Los beneficiarios entrevistados conocen las características del proyecto?		
2.- ¿Los beneficiarios participaron en la formulación del proyecto?		
3.- ¿La forma en que está organizado el grupo de beneficiarios es la adecuada para llevar adelante el proyecto?		
4.- ¿Los aportes de los beneficiarios estarán disponibles para cuando comience el proyecto?		
5.- ¿Los beneficiarios tienen experiencia en proyectos productivos?		
6.- ¿Los beneficiarios conocen el mercado, los costos y escenarios posibles vinculados a la comercialización de la producción?		
7.- ¿Los miembros del proyecto se vinculan con otros emprendimientos y/o redes comunitarias?		

¿El proyecto presenta toda la documentación exigida para su funcionamiento dentro de la normativa vigente? (habilitaciones, certificaciones, etc)	SI	NO
En caso negativo solicitar la documentación faltante		

SERVICIOS PUBLICOS	Posee	
Agua potable	si	no
Cloaca	si	no
Electricidad	si	no
Alumbrado publico	si	no
Observaciones		

ASPECTOS TECNICOS	SI	NO
1.- ¿La localización del proyecto coincide con lo consignado en el formulario?		
2.- ¿El espacio físico donde se desarrollará la actividad es adecuado?		
3.- ¿El espacio coincide con lo descripto en el proyecto?		
4.- Para el caso en que el espacio físico sea alquilado o cedido: ¿El alquiler o cesión incluye el tiempo de duración del proyecto?		
5. ¿Los insumos y herramientas se almacenarán en un lugar seguro?		
6.- A pesar de no haberlo indicado en el Formulario de Presentación, el grupo de beneficiarios requiere asistencia técnica específica? *(En caso afirmativo especificar de qué tipo en "Observaciones"*		
7- ¿El proyecto genera o puede generar algún impacto ambiental negativo no previsto en su formulación?		

FORTALEZAS Y DEBILIDADES DEL PROYECTO:

Señalar las ***fortalezas y debilidades*** del grupo de trabajo para la puesta en marcha o continuidad del emprendimiento, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

a) vínculo grupal;
b) conocimiento y/o experiencia en la actividad;
c) organización del trabajo (distribución de tareas al interior del grupo / relación cliente – proveedores de los insumos y/o materias primas);
d) otros emprendimiento similares de la zona;
e) posibilidad de vincularse con otros emprendimientos para el trabajo en conjunto
f) posibilidades de comercialización;
g) posibilidades de crecimiento;
h) si todos los integrantes del grupo están interiorizados en los aspectos que hacen a la formulación del proyecto (cálculo de costos de producción, búsqueda de presupuestos, estimación del volumen de producción mensual, etc.)
i) otros (especificar)……

Fortalezas...
....
....
....
....
....

Dificultades...
....
....
....
....
....

* Describir la **pertinencia** del producto o la prestación del servicio para la localidad. *(Actividad demandada en el barrio o la localidad / Producto o servicio poco frecuente en la localidad – Producto o servicio innovador)*
....
....
....
....

Otras observaciones generales de la visita

Recomendaciones y documentación adicional requerida

Resultado de la visita de campo Positiva ☐ Negativa ☐

Nombre y apellido del Asistente Técnico	Firma

ANEXO X

GUIA PARA LA VISITA DE CAMPO

HISTORIA Y PERFIL GRUPAL

*¿Cómo se conforma el grupo emprendedor? ¿Qué tipo de relación / conocimiento tienen los miembros del grupo entre sí?

*A parte de los integrantes que figuran en el formulario, ¿tienen pensado que participe a otra persona durante el desarrollo del proyecto? (Familiar, amigo, vecino, capacitador, etc.)

*¿Cómo surge la iniciativa del proyecto?

- cómo surge la iniciativa de juntarse como grupo de trabajo

- cómo surge la iniciativa de emprender o continuar trabajando en esta actividad.

*¿Qué piensa la familia de la participación de cada integrante en el emprendimiento? Piensa que habría alguna dificultad para cumplir con las responsabilidades y horarios que requerida la puesta en marcha del proyecto.

*¿Con qué conocimientos y/o experiencia cuenta cada uno de los integrantes del grupo para iniciar o continuar el proyecto? (Recursos disponibles individuales - en cuanto saberes, experiencias, habilidades, capacidades -) Adjuntar certificados y/u otro tipo de acreditación.

* En caso que no todos cuenten con la experiencia o conocimientos necesarios para la puesta en marcha del emprendimiento, ¿Cómo se van a capacitar internamente para un mejor desarrollo del proyecto? ¿Cómo se van a organizar? ¿Qué tiempo concreto piensa que necesitará para capacitarse? (Etapas, tiempos, responsables)

* En caso de que ninguno de los integrantes del grupo tenga experiencia ni conocimientos previos en la actividad, ¿por qué les interesa emprender esta actividad? (Actividad demandada en la localidad / Producto o servicio poco frecuente en la localidad / Actividad que no precisa saber o experiencia específica previa / Por contar con una instancia de asistencia de capacitación o un experto en el área que guíe al grupo durante el desarrollo del proyecto...)

* ¿Con qué recursos materiales, financieros, de equipamiento, y otros cuenta cada uno de los integrantes del grupo para iniciar o continuar el proyecto?

* ¿Por qué eligieron ese lugar para el desarrollo del proyecto?

* ¿A qué distancia de donde se desarrollará el emprendimiento, reside cada integrante del grupo?

* ¿Qué ventajas tiene?

* ¿El grupo pudo evaluar otras posibilidades de localización del emprendimiento?

* Pensando en las necesidades del emprendimiento cuenta con los recursos necesarios para la utilización de las maquinarias y herramientas: luz, agua potable, gas, normas de seguridad e higiene, etc.

ORGANIZACION GRUPAL PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO Y/O PRESTACION DEL SERVICIO

* ¿Cómo se distribuirán las tareas? ¿En qué se fundamenta la organización de dichas tareas?

*¿Qué tipo de conocimiento y habilidad requiere la realización de cada tarea? (Distribución del tiempo en relación a las tareas a desarrollar y la producción estimada.)

* En caso de que alguno de los integrantes esté realizando alguna otra actividad (changas, trabajos temporales), ¿cómo organizará los tiempos para cumplir con las responsabilidades asumidas del proyecto colectivo? ¿Cómo piensa el grupo organizar las tareas a desarrollar en esta situación?

* ¿Cómo se distribuirán los ingresos correspondientes al proyecto? ¿En qué se basa dicha distribución?

* ¿Cómo piensan organizar la administración y la gestión del emprendimiento? (Planilla de entrada y salida de dinero, listado de stock, compras, listado de clientes, organización de visitas a clientes, registro y seguimiento de las normas de seguridad e higiene, control de calidad)

* ¿Conocen cuál es la reglamentación vigente para cumplir con las normas de seguridad e higiene necesarias para la puesta en marcha de ese tipo de emprendimiento? (Bromatología, habilitaciones municipales, requisitos profesionales, etc.)

COMERCIALIZACION

* ¿Cómo piensan vender la producción o prestar el servicio (venta domiciliaria, venta en un local comercial, a fasson, intermediarios, al por mayor, por concesión, otros)

*¿Cómo piensan realizar la distribución del producto? (Fletes, movilidad propia, intermediarios) En el caso de la venta directa ¿Qué distancia hay entre los lugares de venta y los depósitos, talleres y/o fábricas,.

* ¿A quien o quienes piensan vender la producción o prestar el servicio? (Detallar los pasos a seguir para desarrollar la estrategia de comercialización propuesta)

* ¿Qué tiene de diferente y/o novedoso el producto o servicio a prestar que pueda ser interesante para los potenciales compradores?

*¿Existen emprendimientos similares en la zona donde funcionará el proyecto?

En caso de que existan ¿que ventajas tiene el producto que ofrecerán en relación al ya existente? ¿Cómo piensan realizar la difusión, publicidad y promoción? (folletería, volantes, muestrario, avisos radiales, avisos en periódicos)

EXPECTATIVAS DE CRECIMIENTO GRUPAL

* ¿Para considerar que el emprendimiento es rentable, cuánto dinero esperaría que cada uno de los integrantes del grupo ganaría por mes?

*¿Qué creen que es necesario para que funcione bien el grupo?

* ¿Qué estrategias tienen previstas a futuro para alcanzar el crecimiento esperado del emprendimiento?

*¿Las herramientas y maquinaria que han solicitado al Programa, tienen las características necesarias para alcanzar el crecimiento esperado?

ANEXO XI

REGLAMENTO PARA ASISTENCIA TECNICA DE PROYECTOS

COMPONENTE HERRAMIENTAS x TRABAJO

1. Objetivo de la asistencia técnica.

El objetivo general de la asistencia técnica es fortalecer **la sustentabilidad económica** y **la capacidad asociativa** de los microemprendimientos productivos financiados por el Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO, a través de actividades de tutorías generales y específicas.

1.1. Objetivo de las tutorías generales.

El objetivo de las tutorías generales es contribuir a crear y fortalecer las capacidades de organización, producción, gestión y comercialización de los microemprendimientos a través de un acompañamiento profesional periódico.

1.2. Objetivo de las tutorías específicas.

El objetivo de las tutorías específicas es asistir a los grupos de microemprendedores en el manejo de las tecnologías productivas específicas asociadas con cada emprendimiento y de otras temáticas que requieran una asistencia profesional especializada.

2. Selección de tutores

2.1. Las Instituciones técnicas con quienes el Programa haya suscripto Convenio presentarán al Programa la nómina de profesionales que consideren pertinentes para la realización de las tutorías generales y/o específicas a los proyectos financiados por el Componente junto con la documentación que respalde sus antecedentes técnicos.

2.2. La UEC aceptará o no los profesionales propuestos de acuerdo al resultado de la evaluación de sus antecedentes siguiendo estrictos criterios técnicos preestablecidos.

2.3. En el caso de las localidades que no cuenten con Instituciones técnicas pertinentes se seleccionarán profesionales a propuesta de los equipos técnicos de la GECAL u otras instituciones, con quienes se celebrarán convenios individuales previa evaluación de sus antecedentes por parte de la UEC.

3. Modalidad de funcionamiento.

3.1. La subárea de asistencia técnica asignará los proyectos a los tutores que componen el equipo profesional de la Contratista (Institución con Convenio) cursando invitaciones que serán dirigidas a los distintos profesionales vía el referente técnico de la Contratista.

En el caso de los Convenios Individuales (en localidades donde no se ha podido identificar una institución pertinente), la comunicación del Programa será directamente con el Tutor.

3.2. Cada tutor será individualmente responsable de la realización de las tutorías de los proyectos que le hayan sido asignados y que haya aceptado tutorear. Deberá estar presente en todas las visitas de tutoría que se realicen y avalar con su firma todos los informes correspondientes.

3.3. Las tutorías se desarrollarán mediante visitas que los tutores seleccionados realizarán a los grupos de microemprendedores en los domicilios donde se desarrollan los microemprendimientos.

3.4. En las tutorías generales el número de visitas mínimo para cada proyecto será de 4 (cuatro) durante los primeros 6 (seis) meses. Adicionalmente el tutor se compromete a brindar asistencia técnica a distancia mediante comunicaciones telefónicas o correo electrónico. En algunos casos, por sugerencia del Tutor Generalista y con el acuerdo de la Coordinación del Programa, las visitas podrán extenderse hasta un máximo de 10 durante los primeros 12 meses. Se contemplarán los siguientes casos: actividades productivas estacionales, microemprendimientos con mayores necesidades de asistencia, microemprendimientos con posibilidades fuertes de sustentabilidad.

3.5. En las visitas deberán estar presentes todos los integrantes del grupo microemprendedor y las ausencias deberán ser adecuadamente justificadas e informadas por el tutor.

3.6. La primer visita debe realizarse dentro de los 10 días hábiles de la comunicación al Programa de aceptación de la tutoría por parte del tutor. El objetivo inicial es asistir al grupo durante los procesos de compra y entrega de insumos y herramientas y de la puesta en marcha del emprendimiento. Será acordada directamente por el tutor con el grupo de microemprendedores y en caso de ser necesario con asesoramiento del representante del gobierno local indicado al Tutor en ocasión de la asignación de la tutoría.

3.7. El cronograma posterior será pautado de común acuerdo entre los tutores y los microemprendedores, sugiriéndose una periodicidad mensual. No serán admitidas visitas con una periodicidad inferior a los 15 días corridos.

3.8. En cada una de estas visitas el profesional deberá analizar conjuntamente con los microemprendedores los distintos aspectos vinculados con el desarrollo del proyecto. Los contenidos mínimos de esta actividad se hallan definidos en el instructivo para la elaboración de informes que figura como Anexo 4 del Convenio respectivo.

3.9. Los tutores deberán realizar una devolución escrita al grupo de microemprendedores donde consten sus sugerencias generales y las acciones específicas recomendadas. Esta devolución escrita deberá asentarse durante la visita en el cuadernillo de actas del emprendimiento.

3.10. Los tutores deberán realizar y enviar al Programa un informe de cada visita —cuyo modelo se adjunta como anexo 3 del Convenio— dentro de los 3 días hábiles de realizada la misma, por correo electrónico con aviso de recepción (o por correo o fax). El original firmado por el tutor deberá ser archivado y guardado por la Contratista que tendrá la obligación de enviar la totalidad de informes a la UEC una vez finalizado el ciclo de Tutoría correspondiente a cada Proyecto (cuarta visita). Este envío es requisito indispensable para el pago final de la tutoría.

3.11. Si el proyecto requiriera la extensión de la tutoría, el tutor deberá incorporar en el informe correspondiente a la cuarta visita la justificación y planificación de las visitas suplementarias en la que deberán constar la cantidad de visitas de tutoría adicionales y la periodicidad en que serán realizadas.

3.12. El tutor generalista, de común acuerdo con el grupo de microemprendedores y con una detallada justificación, podrá elevar al Programa una solicitud de asistencia específica por temática cuya procedencia y viabilidad serán oportunamente evaluadas.

3.13. Las tutorías específicas se desarrollarán mediante una visita que los tutores especialistas seleccionados por el Programa realizarán a los grupos de microemprendedores en los domicilios donde se desarrollan los microemprendimientos. Excepcionalmente, y cuando así lo justifiquen consideraciones de distancia y tipo de consulta, serán contempladas consultas de asistencia técnica específica a distancia.

3.14. La visita debe realizarse dentro de los 10 días hábiles de asignada la tutoría específica por el Programa. La misma será acordada directamente por el tutor específico con el referente del grupo de microemprendedores a partir de la referencia provista al tutor por el PROGRAMA en ocasión de la asignación de la tutoría.

3.15. La subárea de asistencia técnica podrá organizar capacitaciones específicas, de acuerdo a los requerimientos que surjan de los informes de tutoría, de las supervisiones o formulen los equipos técnicos del Componente en las GECAL. El objetivo de las capacitaciones específicas es asistir a conjuntos de microemprendimientos de una determinada localidad que presenten una problemática compartida que no pueda ser resuelta con una visita de Tutoría Específica y que deba ser atendida por una actividad formativa de mayor duración. La tarea del subárea de asistencia técnica será la de gestión de dicha actividad: evaluar su pertinencia, convocar a los micoremprendimientos involucrados, seleccionar al equipo capacitador y evaluar los resultados. Para ello tendrá prioritariamente en cuenta los recursos disponibles en los Ministerios de Desarrollo Social y de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

3.16. Los tutores podrán ser convocados a participar en las reuniones regionales de planificación, evaluación y coordinación de las actividades llevadas a cabo en cada región que, periódicamente, realice el Programa. Los gastos correspondientes al traslado y estadía de los tutores en el lugar indicado para la reunión serán asumidos por el Proyecto.

4. De la evaluación de los informes de Tutoría

4.1. El Programa tendrá a su cargo la evaluación de los informes de tutoría y la realización de controles de calidad en el territorio sobre dicha actividad.

4.2. El tutor recibe una respuesta a cada informe (por correo electrónico o postal) con la aprobación o las observaciones y con las recomendaciones para la siguiente visita.

4.3. Cada informe de tutor es evaluado y debe ser aprobado para poder acceder al pago correspondiente.

5. Del pago de las tutorías

5.1. La Tutoría Generalista de cuatro (4) visitas tendrá el pago de:

5.1.1. PESOS TRESCIENTOS VEINTIDOS ($322) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorarios profesionales y PESOS CUARENTA Y DOS ($42) en concepto de gastos de traslado y viáticos para aquellos proyectos ubicados a una distancia inferior a los treinta kilómetros (30 km) de la localidad de residencia del tutor;

5.1.2. PESOS CUATROCIENTOS SEIS ($406) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorario profesionales y PESOS CIENTO VEINTISEIS ($126) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los treinta kilómetros (30 km) e inferior a los sesenta kilómetros (60 km) de la localidad de residencia del tutor;

5.1.3. PESOS CUATROCIENTOS NOVENTA ($490) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorarios profesionales y PESOS DOSCIENTOS DIEZ ($210) en concepto de gastos de traslado y viáticos, para proyectos ubicados a una distancia superior a los sesenta kilómetros (60 km) e inferior a los noventa kilómetros (90 km) de la localidad de residencia de del tutor;

5.1.4. PESOS QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO ($574) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorarios profesionales y PESOS DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO ($294) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los noventa kilómetros (90 km) e inferior a los ciento veinte kilómetros (120 km) de la localidad de residencia del tutor.

5.1.5. Para distancias mayores a los ciento veinte kilómetros (120 km) el Programa acordará con los tutores los mecanismos de traslado y viáticos correspondientes que no podrán exceder los TREINTA Y CINCO CENTAVOS ($35/100) por kilómetro.

5.1.6. Dichos montos corresponden al total de las cuatro (4) visitas de tutoría establecidas para cada proyecto e incluyen gastos de traslado y viáticos; y serán pagados de la siguiente manera: cuarenta por ciento (40%) luego de la aprobación por parte del “PROGRAMA” del Primer Informe de Tutoría y el sesenta por ciento (60%) restante luego de la aprobación de los tres (3) Informes subsiguientes.

5.2. En el caso de la extensión de las visitas de Tutoría Generalista, el pago por visita adicional mantiene el mismo esquema de retribución: PESOS SETENTA (70$) por visita más el viático correspondiente.

5.3. Cada visita de Tutoría Específica tendrá el pago de:

5.3.1. PESOS CIENTO DIEZ ($110) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS DIEZ ($10) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia inferior a los treinta kilómetros (30 km) de la localidad de residencia de los tutores;

5.3.2. PESOS CIENTO TREINTA ($130) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS TREINTA ($30) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los treinta kilómetros (30 km) e inferior a los sesenta kilómetros (60 km) de la localidad de residencia de los tutores;

5.3.3. PESOS CIENTO CINCUENTA Y DOS ($152) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS CINCUENTA Y DOS ($52) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los sesenta kilómetros (60 km) e inferior a los noventa kilómetros (90 km) de la localidad de residencia de los tutores;

5.3.4. PESOS CIENTO SETENTA Y DOS ($172) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS SETENTA ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS SETENTA Y DOS ($72) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los noventa kilómetros (90 km) e inferior a los ciento veinte kilómetros (120 km) de la localidad de residencia de los tutores;

5.3.5. Para distancias mayores a los ciento veinte kilómetros (120 km) el “PROGRAMA” acordará con los tutores los mecanismos de traslado y viáticos correspondientes que no podrán exceder los TREINTA Y CINCO CENTAVOS ($35/100) por kilómetro y los PESOS OCHENTA ($80) en concepto de pernocte.

5.4. Tanto para las Tutorías Generales como para las Tutorías Específicas los pagos se realizarán mensualmente. El Programa realizará una liquidación, dentro de los cinco (5) días calendarios de finalizado el mes a la Contratista, en función de todas las visitas de tutoría cuyos informes hayan sido aprobados en dicho mes y en donde constará el monto total a ser transferido y los montos particulares correspondientes a cada tutor. La Contratista deberá presentar previamente al área de Tutoría del Programa la factura correspondiente.

6. Obligaciones y sanciones

6.1. La aceptación de la/s tutoría/s por parte del tutor implica el conocimiento y aceptación de las obligaciones establecidas en el presente reglamento, haciéndose pasible, en caso de incumplimiento, de las sanciones que correspondan.

6.2. En caso de incumplimiento de las obligaciones de los tutores, el PROGRAMA hará las consultas pertinentes con el área Jurídica que aconsejará las sanciones a aplicar en cada caso, previa notificación a la Institución que ha suscripto el Convenio.

7. Material de Apoyo para la Gestión de los Emprendimientos y a la Tarea de Tutoría.

7.1. El Programa elaborará una serie de cuadernillos referidos a la organización grupal, a la gestión administrativa y económico-financiera y a la comercialización para pequeños emprendimientos productivos. El objetivo de este material es garantizar una tarea más homogénea de las Tutorías y facilitar el monitoreo en los aspectos mencionados.

7.2. Un juego de estos cuadernillos será entregado a cada proyecto para ser utilizado por los emprendedores con asistencia del Tutor Generalista con el fin de fortalecer los aspectos de organización grupal y de gestión.

ANEXOS REGLAMENTO DE TUTORIAS

CONTRATO DE LOCACION DE SERVICIOS

PROYECTO PNUD ARG 06/011

PROYECTO DE TRANSICION DEL PROGRAMA JEFES DE HOGAR DESOCUPADOS

PRESTAMO BIRF Nº 7369- AR.

CONTRATANTE: **CONTRATISTA:**

Proyecto PNUD ARG 06/011

Los abajo firmantes, representantes autorizados de las Partes, aceptan por la presente los siguientes términos y condiciones y los documentos adjuntos que se indican en la Sección 1.01.

Nombre: Nombre:

Carácter: Carácter:

FIRMA: FIRMA:

Objeto: Realización de tutorías generales y específicas inherentes al PLAN JEFAS Y JEFES DE HOGAR DESOCUPADOS – COMPONENTE PROYECTOS PRODUCTIVOS – HERRAMIENTAS x TRABAJO

Fecha de inicio: de de 200 .

Fecha de finalización: de de 200 .

Las partes contratantes y el alcance del contrato

El presente contrato es un acuerdo entre el Proyecto ARG 06/011 -Apoyo al Programa Jefes de Hogar Desocupados-, en adelante el “PROGRAMA”, con domicilio en Av. Leandro N. Alem Nº 638, Piso 6º, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y ...., con domicilio en .... de ...., en adelante la “CONTRATISTA” para la realización de tutorías generales y específicas de proyectos productivos en el marco del PLAN JEFAS Y JEFES DE HOGAR DESOCUPADOS – COMPONENTE PROYECTOS PRODUCTIVOS – HERRAMIENTAS x TRABAJO.

Por este Contrato se formaliza la contratación para la Realización de Tutorías Generales y Específicas de PLAN JEFAS Y JEFES DE HOGAR DESOCUPADOS – COMPONENTE PROYECTOS PRODUCTIVOS – HERRAMIENTAS x TRABAJO; tareas éstas detalladas en el Reglamento de Tutorías Generales y Específicas, y prestando sus servicios de acuerdo a las condiciones y con los alcances que se especifican a continuación:

Sección 1. Generalidades

1.01 Alcance y duración del Contrato

La “CONTRATISTA” y el “PROGRAMA” se regirán obligados por las disposiciones de las páginas 1 a 9, el Reglamento de Tutorías Generales y Específicas, que forma parte del presente contrato como Anexo 2; y las Condiciones Generales de este Contrato marco y las Atribuciones que se acompañan como Anexos A y B, respectivamente, y que las partes declaran conocer expresamente en todos sus términos. El presente contrato tiene por objeto la contratación de un máximo de......... (....) tutorías generales y ....(...) tutorías específicas correspondientes a la/s provincia/s de...................................

La “CONTRATISTA” deberá comenzar a prestar sus servicios, dando inicio a la ejecución del presente contrato, cuando el Area de Tutoría del “PROGRAMA” le asigne el primer proyecto a ser tutoreado y los finalizará en el momento en el cual se terminen las tutorías asignadas a la contratista, para lo cual el “PROGRAMA” le notificará por medio fehaciente a la “CONTRATISTA” la asignación de la tutoría a ejecutar.

La “CONTRATISTA” deberá dar comienzo a la tutoría asignada dentro de los quince (15) días posteriores a la transferencia al Municipio del dinero para la compra de insumos y herramientas.

El “PROGRAMA” será responsable exclusivo de los reclamos que pueda presentar la contratista que surjan como consecuencia de lo pactado en este Convenio, los que se tramitarán según lo estipulado en el punto 4.05 del presente. La “CONTRATISTA” libera al BIRF, PNUD y al Gobierno Argentino de toda responsabilidad, directa o indirecta, que pueda derivarse de la ejecución del presente contrato.

Forman parte del presente Contrato los siguientes Anexos:

Anexo 1: Equipo de Profesionales.

Anexo 2: Reglamento de Tutorías.

Anexo 3: Modelo de Informes de Tutorías Generales y Específicas.

Anexo 4: Instructivo para el llenado de los Informes.

Anexo A Condiciones Generales de este Contrato.

Anexo B: Atribuciones.

1.02 Descripción del Proyecto

El Componente Proyectos Productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO propone desarrollar proyectos de utilidad comunitaria y productiva, incrementando las oportunidades de trabajo en el ámbito local, en el marco de un conjunto de actividades implementadas por el Gobierno Nacional, tendientes a fortalecer estrategias de inclusión social.

El Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO se constituye como una herramienta orientada a mejorar las condiciones de vida y los ingresos de los actuales beneficiarios del Plan Jefes y Jefas de Hogar Desocupados mediante la puesta en marcha de proyectos de actividades socioproductivas.

El Componente se desarrollará a través de la puesta en marcha de proyectos productivos que se desplegarán en las distintas localidades del territorio nacional. Prevé una amplia variedad de proyectos que van desde actividades productivas primarias de tipo alimentario hasta la producción de manufacturas y bienes comerciables a los cuales se les financiará los insumos y herramientas necesarias.

El objetivo general consiste en mejorar las condiciones de vida y los ingresos de los actuales beneficiarios del Plan Jefes y Jefas de Hogar Desocupados mediante la puesta en marcha de proyectos de actividades socioproductivas.

Entre los objetivos específicos se encuentran:

i) Promover proyectos productivos que contribuyan a mejorar las condiciones de inserción laboral de los beneficiarios del Plan Jefes y Jefas de Hogar Desocupados.

ii) Promover enlaces con los proyectos/grupos e instituciones de crédito y microcrédito.

iii) Contribuir a crear condiciones de sustentabilidad de los proyectos; brindando asistencia técnica, y acompañamiento en la gestión y comercialización de los bienes o servicios emergentes, con el objetivo de mejorar sus márgenes de rentabilidad.

En este contexto, el “PROGRAMA” tiene como objetivo contratar los servicios de personas jurídicas, que cuenten con el perfil adecuado para realizar las tutorías generales y específicas a través de las cuales se brindará la asistencia técnica necesaria a los microemprendimientos asistidos por el PROYECTO PNUD ARG 06/011.

Sección 2. Servicios de la Contratista

El presente contrato establece la responsabilidad por el trabajo a ser realizado por la “CONTRATISTA”, cuya descripción se encuentra detallada en el Reglamento de Tutorías Generales y Específicas (Anexo 2)

2.01

a. La “CONTRATISTA” deberá realizar las actividades correspondientes a las Tutorías que le han sido asignadas.

b. A los fines de la ejecución de las actividades de tutoría, la “CONTRATISTA” contará con el equipo profesional detallado en el Anexo I. El equipo profesional podrá ser ampliado de común acuerdo entre las Partes mediante la presentación de profesionales cuyos antecedentes y experiencia específica sean considerados adecuados y aprobados por el “PROGRAMA”.

c. La “CONTRATISTA” designa a.............. para la implementación de las tutorías, que actuará como coordinador del equipo profesional y como interlocutor ante el “PROGRAMA” en los procesos de asignación.

d. La “CONTRATISTA” a través del referente técnico, velará en todo momento por la calidad de la asistencia técnica brindada a los microemprendimientos y desarrollará las actividades de capacitación interna del equipo que resulten necesarias.

e. La “CONTRATISTA” dispondrá el material de trabajo, el equipamiento, las facilidades de comunicación y los locales que estime necesarios para la gestión del proceso encomendado.

f. Los Informes de Tutoría, que debe presentar la “CONTRATISTA”, deberán ser remitidos al Area de Tutoría del “PROGRAMA” por correo, por fax o por correo electrónico (en este último caso con aviso de recepción), en el plazo de setenta y dos (72) horas posteriores de producida la visita. Los Informes de Tutoría originales debidamente firmados por el tutor deberán ser archivados y guardados por la “CONTRATISTA” con la finalidad de ser entregados al “PROGRAMA” en ocasión de la presentación de las facturas correspondientes a las tutorías que han sido finalizadas.

g. El “PROGRAMA” tendrá a su cargo la evaluación de los informes de tutoría y la realización de controles de calidad en el territorio sobre dicha actividad.

h. El Coordinador del “PROGRAMA”, o quien éste designe, podrá revisar el estado de ejecución y la eficiencia de los servicios prestados por la Contratista, verificando que se realicen de acuerdo con el Reglamento de las Tutorías Generales y Específicas. A tal efecto, podrán requerirse informes verbales, escritos, reuniones, visitar a la “CONTRATISTA” en el lugar en que desarrolle la actividad, o bien realizar todo otro tipo de auditorías que a criterio del “PROGRAMA” resulten convenientes, sin necesidad de notificación previa de ninguna especie.

2.02 Cumplimiento de las tareas

La parte contratista se encuentra obligada al cumplimiento de todas las tareas especificadas en Reglamento de las Tutorías Generales y Específicas, así como las sugerencias y/o acciones correctivas que incorpore el “PROGRAMA” y no modifiquen la esencia del presente.

2.03 Incumplimiento de las tareas - Rescisión y Multa.

En caso de verificarse el incumplimiento de las tareas por parte de la “CONTRATISTA”, conforme a la evaluación que de la misma realice el “PROGRAMA”, se la notificará por vía fehaciente de las falencias detectadas, debiendo subsanarlas en el plazo que se le fije en la notificación. Este plazo será acorde a la urgencia de normalización del servicio y en ningún caso será mayor a los siete (7) días subsiguientes a la notificación.

En caso de no ocurrir ello así, se le aplicará una sanción consistente en una multa de entre el 1% y el 10% del monto total de cada tutoría contratada de acuerdo a la gravedad del incumplimiento, la misma deberá ser abonada dentro de los cinco (5) días posteriores a la notificación de la sanción.

La multa se aplicará si a la finalización de cada tutoría efectuada se verificare que no se hallan cumplimentadas todas las tareas objeto del presente.

2.04 Sanciones por incumplimiento

La “CONTRATISTA” que incumpliere, por causa que le fuere imputable, las obligaciones emergentes del presente contrato marco, será excluido de toda futura contratación que realice el “PROGRAMA”, sin perjuicio de las demás penalidades previstas.

Sección 3. Pago por los servicios de la Contratista

Las partes pactan expresamente, que el pago de los servicios contratados por tutorías generales/proyecto (mínimo de 4 visitas por proyecto) ascenderá a:

i) PESOS TRESCIENTOS VEINTIDOS ($322) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorarios profesionales y PESOS CUARENTA Y DOS ($42) en concepto de gastos de traslado y viáticos para aquellos proyectos ubicados a una distancia inferior a los treinta kilómetros (30 km) de la localidad de residencia del tutor;

ii) PESOS CUATROCIENTOS SEIS ($406) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorario profesionales y PESOS CINTO VEINTISEIS ($126) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los treinta kilómetros (30 km) e inferior a los sesenta kilómetros (60 km) de la localidad de residencia del tutor;

iii) PESOS CUATROCIENTOS NOVENTA ($490) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS OCHENTA ($280) por honorarios profesionales y PESOS DOSCIENTOS DIEZ ($210) en concepto de gastos de traslado y viáticos, para proyectos ubicados a una distancia superior a los sesenta kilómetros (60 km) e inferior a los noventa kilómetros (90 km) de la localidad de residencia de del tutor;

iv) PESOS QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO ($574) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS DOSCIENTOS ($280) por honorarios profesionales y PESOS DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO($294) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los noventa kilómetros (90 km) e inferior a los ciento veinte kilómetros (120 km) de la localidad de residencia del tutor.

Dichos montos corresponden al total de las visitas de tutoría establecidas para cada proyecto e incluyen gastos de traslado y viáticos; y serán pagados de la siguiente manera: cuarenta por ciento (40%) luego de la aprobación por parte del “PROGRAMA” del Primer Informe de Tutoría y el sesenta por ciento (60%) restante luego de la aprobación de los tres (3) Informes subsiguientes.

Cada visita adicional de tutoría, recibirá un pago de PESOS SETENTA ($70) en concepto de honorarios profesionales, más el proporcional que corresponda según la distancia. El monto total resultante será abonado previa aprobación por parte del PROGRAMA conforme a los resultados de cada visita adicional efectuada.

Para distancias mayores a los ciento veinte kilómetros (120 km) el “PROGRAMA” acordará con los tutores los mecanismos de traslado y viáticos correspondientes que no podrán exceder los TREINTA Y CINCO CENTAVOS ($35/100) por kilómetro y PESOS OCHENTA ($80) en concepto de pernocte.

En concepto de gastos de administración la “CONTRATISTA” no podrá retener más del diez por ciento (10%) de los montos transferidos por el “PROGRAMA” en concepto de honorarios (es decir, excluyendo los importes correspondientes a gastos de traslado y viáticos). Opcionalmente, la “CONTRATISTA” podrá retener un cinco por ciento (5%) adicional para remunerar al referente técnico de la CONTRATISTA”.

La contraprestación monetaria por la realización de las tutorías específicas ascenderá a:

i) PESOS CIENTO DIEZ ($110) por proyecto, desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS DIEZ ($10) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia inferior a los treinta kilómetros (30 km) de la localidad de residencia de los tutores;

ii) PESOS CIENTO TREINTA ($130) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorario profesionales y PESOS TREINTA ($30) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los treinta kilómetros (30 km) e inferior a los sesenta kilómetros (60 km) de la localidad de residencia de los tutores;

iii) PESOS CIENTO CINCUENTA Y DOS ($152) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS CINCUENTA Y DOS ($52) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los sesenta kilómetros (60 km) e inferior a los noventa kilómetros (90 km) de la localidad de residencia de los tutores;

iv) PESOS CIENTO SETENTA Y DOS ($172) por proyecto desglosado del siguiente modo: PESOS CIEN ($100) en concepto de honorarios profesionales y PESOS SETENTA Y DOS ($72) en concepto de gastos de traslado y viáticos para proyectos ubicados a una distancia superior a los noventa kilómetros (90 km) e inferior a los ciento veinte kilómetros (120 km) de la localidad de residencia de los tutores;

Este monto incluye los gastos de traslado y viáticos correspondientes a las visitas de tutoría y será pagado dentro de los diez (10) días de aprobado el Informe de Visita por el “PROGRAMA”.

Para distancias mayores a los ciento veinte kilómetros (120 km) el “PROGRAMA” acordará con los tutores los mecanismos de traslado y viáticos correspondientes que no podrán exceder los TREINTA Y CINCO CENTAVOS ($35/100) por kilómetro y los PESOS OCHENTA ($80) en concepto de pernocte.

En concepto de gastos de administración la “CONTRATISTA” no podrá retener un valor mayor al DIEZ POR CIENTO (10%) de los montos transferidos por el “PROGRAMA” en concepto de honorarios (es decir, excluyendo los importes correspondientes a gastos de traslado). Opcionalmente, la “CONTRATISTA” podrá retener un cinco por ciento (5%) adicional para remunerar a su referente técnico.

Tanto para las Tutorías Generales como para las Tutorías específicas los pagos se realizarán mensualmente. El “PROGRAMA” realizará una liquidación, dentro de los cinco (5) días calendarios de finalizado el mes a la Contratista, en función de todas las visitas de tutoría cuyos informes hayan sido aprobados en dicho mes y en donde constará el monto total a ser transferido y los montos particulares correspondientes a cada tutor. La “CONTRATISTA” deberá presentar al área de Tutoría del “PROGRAMA” la factura correspondiente conjuntamente con la totalidad de los Informes de Tutoría, en original debidamente suscriptos por el tutor, correspondientes a aquellos proyectos por cuyas tutorías se solicita en último pago.

El pago será efectuado dentro de los diez (10) días hábiles posteriores a la recepción de la factura de la “CONTRATISTA”, previa aprobación de los Informes que correspondieran.

3.01. El precio deberá entenderse por todo concepto.

3.02 Requisitos a cumplir por la “CONTRATISTA”.

Pautas y Procedimientos para la confección de Facturas o Documentos equivalente:

i) Deberán consignar número de CUIT y condición ante el IVA.

ii) Asimismo, deberá adjuntarse constancia de inscripción en la DGI.

iii) Según la R.G. 3349/91 DGI, los proveedores, locadores o prestadores de servicio quedan obligados a dejar constancia en la factura o documento equivalente que emitan por las operaciones concertadas con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) del monto del impuesto al valor agregado incluido en el precio total facturado y la referencia a la presente resolución general.

iv) Sujeto receptor: PROYECTO PNUD ARG 06/011

Tipo de factura a emitir: Solo para los responsables inscriptos, corresponde la recepción de la factura B por un monto superior a los $ 1000 (pesos un mil) e incluyendo en la misma la leyenda: Este importe incluye IVA por $.....según Res. 3349/91 DGI.

v) Este régimen especial prevé la entrega de un certificado emitido por Naciones Unidas.

En el momento de efectuar el pago de la factura, el proyecto remitirá al PNUD una solicitud de emisión de comprobante establecido por la RG 3349/91 DGI, quien emitirá el respectivo comprobante dentro de los 10 (diez) días de la fecha de pago. El proyecto entregará el comprobante al proveedor o prestador, haciéndole firmar su recepción en una copia del mismo.

3.03 Los pagos referidos estarán sujetos a la aprobación del Director Nacional del PROYECTO PNUD ARG 06/011, o bien a la persona que el designe.

3.04 Todos los pagos que haga el “PROGRAMA” a la “CONTRATISTA”, en virtud del presente contrato, se efectuarán en pesos, moneda de circulación legal en la República Argentina.

Sección 4. Disposiciones diversas

4.01 La suscripción del presente Convenio no implica un número mínimo de proyectos a ser asignados a la “CONTRATISTA”.

4.02 La “CONTRATISTA” no gozará de exclusividad en la asignación de proyectos de las localidades de cobertura siendo potestad del “PROGRAMA” asignar los mismos entre las distintas instituciones de asistencia técnica que participen.

4.03 La participación en el equipo de la “CONTRATISTA” no garantiza un número mínimo de proyectos a ser asignados a cada profesional.

4.04 Cualquier notificación solicitando aprobación requerida o permitida en virtud del presente contrato se hará por escrito y en idioma español. Se considerará que tal notificación, solicitud o aprobación ha sido debidamente hecha cuando sea entregada en mano con debida constancia de recepción, por telegrama o carta documento a la Parte especificada supra en el domicilio constituido en el presente contrato o en cualquier otra dirección que la parte haya indicado por escrito a la otra parte que hace la notificación o presenta solicitud.

4.05 Toda controversia que se suscite por la presente contratación o que guarde relación con esta y que no sea resuelta por negociaciones conforme a lo previsto en el Inciso 2o. del Art. XII de la ley 23.396, será sometida a arbitraje de acuerdo a lo establecido en el Inciso 1o. del Art. XII de la ley 23.396, a petición de cualquiera de las partes. Las partes se comprometen por el presente a aceptar como fallo definitivo de la controversia a la decisión arbitral.

4.06 Debido a que el Programa se ejecuta en el marco de la Ley 23.396 (Acuerdo entre la República Argentina y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo-PNUD), la Contratista deberá sujetarse a lo establecido en las Condiciones Generales para las contrataciones del PNUD que figuran como Anexo A y en las atribuciones que figuran como Anexo B del presente contrato.

4.07 Rescisión por la Contratista

a) La contratista notificará sin tardanza por escrito al “PROGRAMA” de cualquier situación o hecho que escapare a su control razonable, incluidas causas de fuerza mayor y que, a su juicio, le imposibilitare dar cumplimiento en forma parcial o total a las obligaciones contraídas en virtud del presente Contrato y que no pudiere superar mediante el uso de la debida diligencia. Se debe entender por Fuerza Mayor todo hecho, acción o situación que no ha podido preverse, o que previsto, no ha podido evitarse; con los alcances y efectos previstos en los artículos 513 y 514 sus concordantes y correlativos del Código Civil Argentino. Cuando el “PROGRAMA” reconociere por escrito la existencia de esa situación o hecho la Contratista quedará, a partir de entonces, relevada de toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas obligaciones y podrá en consecuencia rescindir el presente Contrato dando notificación por escrito.

b) Al rescindir el presente Contrato conforme a lo dispuesto en esta Cláusula, se aplicará lo dispuesto en el Párrafo b) del Artículo 16 del Anexo A (Condiciones Generales - Rescisión del Proyecto).

En la ciudad .... de la República Argentina, a los...días del mes de.............de....., se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto como prueba de conformidad de lo acordado entre las partes.

Por el Proyecto:

Por la Contratista:

ANEXO XI

Anexo A

CONDICIONES GENERALES PARA TODOS LOS CONTRATOS DEL PROGRAMA DE LAS NACIONES PARA EL DESARROLLO P.N.U.D

Artículo 1 Independencia de la Contratista

Ninguna disposición del presente Contrato establece o crea una relación laboral de dependencia o una relación de principal y agente entre el Proyecto PNUD ARG/06/011, en adelante el Proyecto, el PNUD o el Gobierno Argentino y la Contratista, quedando entendido que la Contratista es una contratista independiente en relación con el Proyecto el PNUD o el Gobierno Argentino. Las personas que prestaren servicios en virtud del presente Contrato serán agentes o empleados de la Contratista y no del Proyecto, y la Contratista pondrá esta circunstancia en conocimiento de esas personas. La Contratista será responsable por todos los reclamos de esas personas que tuvieren su origen en la circunstancia de su empleo por la Contratista, en cumplimiento del presente contrato, o que estuvieren vinculados con esa circunstancia.

Artículo 2 Responsabilidades Generales de la Contratista

a. La Contratista prestará los servicios estipulados en el presente Contrato con la debida diligencia y eficiencia y de conformidad con sanas prácticas profesionales, administrativas y financieras.

b. La Contratista velará en todo momento por proteger los intereses del Proyecto y por no actuar en forma contraria a dichos intereses, adoptando cuantas medidas fueren razonables para reducir al mínimo todos los gastos.

c. La Contratista será responsable por los servicios profesionales y técnicos prestados por su personal en virtud del presente Contrato, y con ese fin escogerá a personas físicas que se desempeñan eficazmente en la ejecución del presente Contrato, que respeten las costumbres locales y que ajusten su conducta a normas éticas y morales elevadas.

d. La Contratista y su personal deberán respetar y obedecer las leyes, reglamentos y ordenanzas pertinentes del país en el cual se hubiesen de prestar los servicios.

Artículo 3 Indemnización por accidentes de trabajo y otros seguros

a. La Contratista podrá obtener y mantener:

1. Todos los seguros de indemnización y responsabilidad por accidente de trabajo que correspondieren en relación con todo el personal que prestare servicios en virtud del presente Contrato.

2. Los demás seguros en que convinieran con el Proyecto.

b. A solicitud del Proyecto, la Contratista proporcionará a satisfacción del mismo, prueba de los seguros mencionados supra y lo tendrá informado de los cambios que se propusieren en relación con dichos seguros.

c. La Contratista desvincula al Proyecto, al PNUD y al Gobierno Argentino de toda responsabilidad por reclamos del personal de la Contratista o de terceros originados en daños que pudieran ocasionárseles en el cumplimiento del presente Contrato.

d. El Proyecto no asume responsabilidad alguna por los seguros de vida, enfermedad, accidentes y viajes y otros seguros que pudieren ser necesarios o convenientes a los fines del presente Contrato o para el personal que prestara servicios en virtud de él.

Artículo 4 Origen de las instrucciones

La Contratista no tratará de obtener ni aceptará instrucciones de autoridades ajenas al Gobierno y/o al Proyecto en relación con la prestación de los servicios estipulados en el presente Contrato. la Contratista se abstendrá de todo acto que pudiera afectar adversamente al Gobierno y/o al Proyecto.

Artículo 5 Prohibición de Actividades Conflictivas

La firma consultora, sus socios y los profesionales intervinientes no deberán tener relación de dependencia con las entidades oficiales que sean destinatarias del objeto del servicio.

Artículo 6 Prohibición que los funcionarios públicos obtengan beneficios

La Contratista declara que ningún funcionario de las Naciones Unidas, el Proyecto o el Gobierno ha recibido o recibirá ningún beneficio directo o indirecto como consecuencia del presente contrato o de su adjudicación.

Artículo 7 Cesiones

Salvo previa aprobación por escrito del Proyecto y que requerirá la conformidad del Gobierno y siempre que el contrato lo admita, la Contratista no podrá ceder, transferir, dar en prenda o enajenar el presente Contrato, en todo o en parte, ni de sus derechos, títulos u obligaciones en virtud de él.

Artículo 8 Registro, contabilidad, información e intervención de cuentas

a. La Contratista llevará registros y cuentas fieles sistemáticos de los servicios que se prestaren en virtud del presente Contrato.

b. La Contratista proporcionará, compilará o pondrá a disposición del Director Ejecutivo del proyecto, en cualquier momento los registros o informaciones, orales o escritos, en que pudiere razonablemente solicitarle respecto de los servicios o de la prestación de esos servicios.

c. La Contratista permitirá que el Director Nacional del Proyecto o sus agentes autorizados inspecciones e intervengan dichos registros o informaciones, previo aviso razonable.

Artículo 9 Equipo o bienes del Gobierno

a. La Contratista será responsable ante el Proyecto por la pérdida o daño que el equipo o los bienes, de propiedad del Gobierno, que utilice por servicios en virtud del presente Contrato, pudieren sufrir a causa de su culpa o negligencia.

b. El Proyecto podrá solicitar que el PNUD le represente respecto del asunto mencionado en el inciso anterior.

Artículo 10 Naturaleza Confidencial de la documentación

Los mapas, dibujos, fotografías, mosaicos, planos, informes, recomendaciones, cálculos, documentos, programas de computación, manuales asociados y demás datos compilados, elaborados o recibidos por la Contratista o su personal en virtud del presente Contrato serán de propiedad del Organismo oficial de contraparte y serán considerados de carácter confidencial por la Contratista y su personal, y se entregarán solamente a los funcionarios debidamente autorizados del Gobierno o del Proyecto al concluir los trabajos previstos en virtud del contrato conforme a lo que se estipulare en virtud de él. En ningún caso podrá el contenido de esos documentos o datos ser divulgado por la Contratista o su personal a personas no autorizadas sin la aprobación escrita del Proyecto. Con sujeción a lo dispuesto en el presente artículo, la Contratista y su personal podrán conservar una copia de los documentos que elaboraren.

Artículo 11 Uso del nombre, emblema o sello oficial de las Naciones Unidas y del Proyecto

Salvo cuando se le hubiese autorizado por escrito, la contratista no publicitará o hará pública la circunstancia de que está prestando o ha prestado servicios para el PNUD o para las Naciones Unidas,

ni utilizará el nombre, emblema o sello oficial del PNUD o las Naciones Unidas o abreviatura alguna de dichos nombres con fines publicitarios o con cualquier otro fin.

La Contratista estará sujeta a las normas que con referencia a difusión y promoción del Proyecto estipulen el presente contrato y los Términos de Referencia o definan con posterioridad las autoridades del Proyecto.

Artículo 12 Derechos intelectuales, patentes u otros derechos de propiedad

a. Los derechos intelectuales en todos los países y todos los derechos de propiedad sobre manuscritos, registros, informes, programas de computación, manuales asociados y otros materiales, salvo cuando se trate de materiales preexistentes, de propiedad pública o privada, elaborados con motivo de la ejecución del siguiente Contrato, pasarán a ser de exclusiva propiedad del Proyecto y el organismo oficial de contraparte, los cuales tendrán, luego de la autorización jerárquica gubernamental y del Proyecto que corresponda, derecho de publicarlos, en todo o en parte, de adaptarlos o utilizarlos como les pareciere conveniente y de autorizar que se los traduzca y que se reproduzcan citas extensas de éstos, con mención de los autores del proyecto. Si en sus informes incorporare manuscritos u otros materiales previamente publicados o inéditos, la Contratista obtendrá permiso para la publicación, uso y adaptación en cualquier idioma, en forma gratuita para el Proyecto y el Gobierno, de los titulares de los derechos intelectuales vigentes sobre dichos materiales y presentará al Proyecto y al Gobierno la prueba de esa autorización.

La Contratista podrá publicar todo o parte del material sólo con la autorización previa y por escrito del Proyecto y con conocimiento de la Dirección General de Cooperación del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, y aclarando que la publicación se origina en su participación en el Proyecto.

b. La Contratista se obliga a informar y ceder inmediatamente al organismo oficial de contraparte y al Proyecto todos los descubrimientos, procesos o invenciones, elaborados o concebidos, en todo o en parte, por él solamente o en colaboración con terceros respecto de los trabajos y en relación con éstos; dichos descubrimientos, procesos o invenciones pasarán a ser propiedad del Gobierno y del Proyecto con prescindencia de que a su respecto se prestaren o no solicitudes de patente. Cuando el Proyecto o el Gobierno lo solicitare y a su costa, la Contratista conviene en solicitar patentes en cualquier país respecto de dichos descubrimientos, procesos o invenciones y en ceder inmediatamente dichas Solicitudes y las patentes pertinentes al Proyecto y al Gobierno, sus sucesores y cesionarios, por su orden; además se compromete a dar al Gobierno y al Proyecto y/o a sus abogados toda la asistencia que fuera razonable para preparar esas solicitudes y reclamos y, cuando se le solicitare, a preparar y otorgar cuantos documentos y, a cumplir cuantos actos fueren necesarios para amparar los derechos del Gobierno y del Proyecto, a atribuir a éstos o a sus sucesores o cesionario dicho descubrimientos, procesos, invenciones, solicitudes o patentes.

c. En todos los casos el Proyecto y el organismo oficial de contraparte actuarán de común acuerdo y en forma conjunta o indistinta según corresponda. El Gobierno podrá solicitar que el Proyecto le represente respecto de cualquiera de los asuntos mencionados en el presente artículo.

Artículo 13 Modificaciones

Los términos y condiciones estipulados en el presente Contrato sólo podrán modificarse mediante escrito firmado por las partes en el presente Contrato o por sus representantes debidamente autorizados.

Artículo 14 Obligaciones de la Contratista de informar al Proyecto de cambios en las condiciones

La Contratista notificará cabalmente y sin tardanza al Proyecto por escrito, de cualquier circunstancia que interfiere o pudiere interferir en la feliz ejecución de los servicios estipulados en el presente Contrato. Dicha notificación no la relevará de sus obligaciones de continuar prestando los servicios estipulados en el presente Contrato, al recibir dicha notificación, el Proyecto adoptará las medidas que en su discreción considere apropiadas o necesarias conforme a las circunstancias.

Artículo 15 Derecho de suspensión del Proyecto

a. Mediante notificación por escrito a la Contratista, el Proyecto por decisión propia o a pedido del Gobierno, podrá suspender por un plazo especificado, en todo o en parte, los pagos que se adeudaren a la contratista y/o la obligación de ésta de continuar prestando los servicios estipulados en el presente Contrato cuando, a juicio del Proyecto y/o del Gobierno;

1. Hubiese circunstancias que interfirieren o pudieren interferir en la feliz ejecución de los servicios estipulados en el presente Contrato, del Proyecto o del logro de sus finalidades; o

2. Si la Contratista, en todo o en parte, no hubiese dado cumplimiento a los términos y condiciones del presente Contrato.

b. Luego de una suspensión en virtud del párrafo a) 1. supra, la Contratista tendrá derecho a que el Proyecto le reembolse los costos en que hubiese debidamente incurrido en conformidad al presente contrato con anterioridad al comienzo del plazo de dicha suspensión. Durante el plazo de dicha suspensión y respecto de los servicios que se hubieran suspendido, la Contratista sólo tendrá derecho a reembolsos del Proyecto si presentare comprobantes apropiados de los costos esenciales en quien hubiese incurrido para el mantenimiento del equipo y el pago de dietas al personal que hubiese quedado inactivo por causa de dicha suspensión, siempre que dentro de los siete (7) días de notificado de dicha suspensión hubiese presentado al Proyecto un estado de los gastos estimados, correspondientes al plazo de dicha suspensión.

c. El Proyecto por decisión propia o a pedido del Gobierno, podrá prorrogar el plazo del presente Contrato por un período igual al que cualquier suspensión teniendo en cuenta las condiciones especiales que pudieren dar lugar a que el plazo para la conclusión de los trabajos fuera distinto al plazo de la suspensión.

Artículo 16 Rescisión del Proyecto

a. No obstante cualquier suspensión en virtud del artículo 15 supra, el Proyecto por decisión propia o a pedido del Gobierno, podrá rescindir el presente Contrato, por cualquier razón y en cualquier momento, siempre que notificare a la contratista por escrito con no menos de catorce (14) días.

b. Al producirse la rescisión del presente Contrato, la Contratista:

1. Adoptará providencias inmediatamente para terminar los servicios con prontitud y en forma ordenada para reducir las pérdidas y disminuir al mínimo los gastos futuros.

2. Salvo cuando dicha rescisión hubiese sido ocasionada por su incumplimiento del presente Contrato tendrá derecho, contra presentación de los comprobantes correspondientes, a que se le reembolsen en su totalidad los costos en que hubiese debidamente incurrido de conformidad con el presente Contrato antes de notificársele la terminación, incluidos los compromisos anticipados que no pudieren cancelarse o reducirse con la debida diligencia y los costos razonables en que incurriere para dar terminación ordenada a los servicios, con todo, no tendrá derecho a recibir ningún otro pago en esa oportunidad o en el futuro.

Artículo 17 Terminación por la Contratista

a. La Contratista notificará sin tardanza por escrito al Proyecto de cualquier situación o hecho que escapare a su control razonable y que, a su juicio, le imposibilitare dar cumplimiento a las obligaciones contraídas en virtud del presente Contrato y que no pudiere superar mediante el uso de la debida diligencia. Cuando el Proyecto reconociere por escrito la existencia de esa situación o hecho, o cuando no correspondiere a dicha notificación dentro de los catorce (14) días de recibirla, la Contratista quedará a partir de entonces relevado de toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas obligaciones y podrá en consecuencia rescindir el presente Contrato dando notificación por escrito.

b. Al rescindir el presente Contrato conforme a lo dispuesto en este artículo, se aplicarán las disposiciones del párrafo b) del artículo 16 (Rescisión del Proyecto).

Artículo 18 Derechos y recursos del Proyecto

a. Ninguna estipulación del presente Contrato ni relacionada a él se entenderá que perjudica o constituye dispensa de otros derechos o recursos del Proyecto.

b. El PNUD y el Gobierno Argentino no serán responsables por las consecuencias o reclamos derivados de actos u omisiones del Proyecto.

Artículo 19 Quiebra

Si la Contratista fuere declarado en quiebra o pasase a ser insolvente o si el control de la Contratista se modificare por causa de insolvencia, el Proyecto sin perjuicio de otros derechos o recursos, podrá rescindir el presente Contrato mediante notificación por escrito a la contratista de dicha terminación.

Artículo 20 Indemnización

La Contratista indemnizará y defenderá a su costa al Gobierno y/o al Proyecto y a su personal contra todos los juicios, reclamos, demandas y responsabilidades de toda naturaleza o especie, incluidas las costas y gastos que se derivaren de actos y omisiones de la Contratista o de su personal o de otras personas que ante él fueren responsables en el cumplimiento de cualquiera de los términos y condiciones del presente Contrato.

Artículo 21 Privilegios e Inmunidades

Nada que estuviere estipulado en el presente Contrato o qué él se relacionare, se considerará como dispensa de los privilegios e inmunidades del Proyecto o de las Naciones Unidas.

Anexo B

ATRIBUCIONES

Contexto de los Servicios

1. La Empresa en el desempeño de sus funciones actuará bajo la supervisión del Coordinador General del Proyecto PNUD ARG 06/011.

2. El Coordinador General del Proyecto PNUD ARG 06/011 deberá evaluar y aprobar los informes y presupuestos presentados así como toda modificación a los informes que proponga la Contratista. Igualmente deberá evaluar y aprobar los Informes Mensuales y el Informe Final que presenta la Contratista, los cuales permitirán realizar los pagos correspondientes.

3. A los efectos de la ejecución de este contrato, ... autoriza a el/la Sr/a. ...., a presentar los informes en su plazo y con los requisitos técnicos apropiados. Al mismo tiempo será responsable de la coordinación de la labor que corresponde a la Empresa y el canal de las consultas ante el Coordinador General del Proyecto PNUD ARG 06/011.

ANEXO 2

REGLAMENTO PARA ASISTENCIA TECNICA DE PROYECTOS APROBADOS DEL COMPONENTE HERRAMIENTAS x TRABAJO

1. Objetivo de la asistencia técnica.

El objetivo general de la asistencia técnica es fortalecer **la sustentabilidad económica** y **la capacidad asociativa** de los microemprendimientos productivos financiados por el Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO, a través de actividades de tutorías generales y específicas.

1.1. Objetivo de las tutorías generales.

El objetivo de las tutorías generales es contribuir a crear y fortalecer las capacidades de organización, producción, gestión y comercialización de los microemprendimientos a través de un acompañamiento profesional periódico.

1.2. Objetivo de las tutorías específicas.

El objetivo de las tutorías específicas es asistir a los grupos de microemprendedores en el manejo de las tecnologías productivas específicas asociadas con cada emprendimiento y de otras temáticas que requieran una asistencia profesional especializada.

2. Selección de tutores

2.1. Las Instituciones técnicas con quienes el Programa haya suscripto Convenio presentarán al Programa la nómina de profesionales que consideren pertinentes para la realización de las tutorías generales y/o específicas a los proyectos financiados por el Componente junto con la documentación que respalde sus antecedentes técnicos.

2.2. La UEC aceptará o no los profesionales propuestos de acuerdo al resultado de la evaluación de sus antecedentes siguiendo estrictos criterios técnicos preestablecidos.

2.3. En el caso de las localidades que no cuenten con Instituciones técnicas pertinentes se seleccionarán profesionales a propuesta de los equipos técnicos de la GECAL u otras instituciones, con quienes se celebrarán convenios individuales previa evaluación de sus antecedentes por parte de la UEC.

3. Modalidad de funcionamiento.

3.1. La subárea de asistencia técnica asignará los proyectos a los tutores que componen el equipo profesional de la Contratista (Institución con Convenio) cursando invitaciones que serán dirigidas a los distintos profesionales vía el referente técnico de la Contratista.

En el caso de los Convenios Individuales (en localidades donde no se ha podido identificar una institución pertinente), la comunicación del Programa será directamente con el Tutor.

3.2. Cada tutor será individualmente responsable de la realización de las tutorías de los proyectos que le hayan sido asignados y que haya aceptado tutorear. Deberá estar presente en todas las visitas de tutoría que se realicen y avalar con su firma todos los informes correspondientes.

3.3. Las tutorías se desarrollarán mediante visitas que los tutores seleccionados realizarán a los grupos de microemprendedores en los domicilios donde se desarrollan los microemprendimientos.

3.4. En las tutorías generales el número de visitas mínimo para cada proyecto será de 4 (cuatro) durante los primeros 6 (seis) meses. Adicionalmente el tutor se compromete a brindar asistencia técnica a distancia mediante comunicaciones telefónicas o correo electrónico. En algunos casos, por sugerencia del Tutor Generalista y con el acuerdo de la Coordinación del Programa, las visitas podrán extenderse hasta un máximo de 10 durante los primeros 12 meses. Se contemplarán los siguientes casos: actividades productivas estacionales, microemprendimientos con mayores necesidades de asistencia, microemprendimientos con posibilidades fuertes de sustentabilidad.

3.5. En las visitas deberán estar presentes todos los integrantes del grupo microemprendedor y las ausencias deberán ser adecuadamente justificadas e informadas por el tutor.

3.6. La primer visita debe realizarse dentro de los 10 días hábiles de la comunicación al Programa de aceptación de la tutoría por parte del tutor. El objetivo inicial es asistir al grupo durante los procesos de compra y entrega de insumos y herramientas y de la puesta en marcha del emprendimiento. Será acordada directamente por el tutor con el grupo de microemprendedores y en caso de ser necesario con asesoramiento del representante del gobierno local indicado al Tutor en ocasión de la asignación de la tutoría.

3.7. El cronograma posterior será pautado de común acuerdo entre los tutores y los microemprendedores, sugiriéndose una periodicidad mensual. No serán admitidas visitas con una periodicidad inferior a los 15 días corridos.

3.8. En cada una de estas visitas el profesional deberá analizar conjuntamente con los microemprendedores los distintos aspectos vinculados con el desarrollo del proyecto. Los contenidos mínimos de esta actividad se hallan definidos en el instructivo para la elaboración de informes que figura como Anexo 4 del Convenio respectivo.

3.9. Los tutores deberán realizar una devolución escrita al grupo de microemprendedores donde consten sus sugerencias generales y las acciones específicas recomendadas. Esta devolución escrita deberá asentarse durante la visita en el cuadernillo de actas del emprendimiento.

3.10. Los tutores deberán realizar y enviar al Programa un informe de cada visita —cuyo modelo se adjunta como anexo 3 del Convenio— dentro de los 3 días hábiles de realizada la misma, por correo electrónico con aviso de recepción (o por correo o fax). El original firmado por el tutor deberá ser archivado y guardado por la Contratista que tendrá la obligación de enviar la totalidad de informes a la UEC una vez finalizado el ciclo de Tutoría correspondiente a cada Proyecto (cuarta visita). Este envío es requisito indispensable para el pago final de la tutoría.

3.11. Si el proyecto requiriera la extensión de la tutoría, el tutor deberá incorporar en el informe correspondiente a la cuarta visita la justificación y planificación de las visitas suplementarias en la que deberán constar la cantidad de visitas de tutoría adicionales y la periodicidad en que serán realizadas.

3.12. El tutor generalista, de común acuerdo con el grupo de microemprendedores y con una detallada justificación, podrá elevar al Programa una solicitud de asistencia específica por temática cuya procedencia y viabilidad serán oportunamente evaluadas.

3.13. Las tutorías específicas se desarrollarán mediante una visita que los tutores especialistas seleccionados por el Programa realizarán a los grupos de microemprendedores en los domicilios donde se desarrollan los microemprendimientos. Excepcionalmente, y cuando así lo justifiquen consideraciones de distancia y tipo de consulta, serán contempladas consultas de asistencia técnica específica a distancia.

3.14. La visita debe realizarse dentro de los 10 días hábiles de asignada la tutoría específica por el Programa. La misma será acordada directamente por el tutor específico con el referente del grupo de microemprendedores a partir de la referencia provista al tutor por el PROGRAMA en ocasión de la asignación de la tutoría.

3.15. La subárea de asistencia técnica podrá organizar capacitaciones específicas, de acuerdo a los requerimientos que surjan de los informes de tutoría, de las supervisiones o formulen los equipos técnicos del Componente en las GECAL. El objetivo de las capacitaciones específicas es asistir a conjuntos de microemprendimientos de una determinada localidad que presenten una problemática compartida que no pueda ser resuelta con una visita de Tutoría Específica y que deba ser atendida por una actividad formativa de mayor duración. La tarea del subárea de asistencia técnica será la de gestión de dicha actividad: evaluar su pertinencia, convocar a los micoremprendimientos involucrados, seleccionar al equipo capacitador y evaluar los resultados. Para ello tendrá prioritariamente en cuenta los recursos disponibles en los Ministerios de Desarrollo Social y de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

3.16. Los tutores podrán ser convocados a participar en las reuniones regionales de planificación, evaluación y coordinación de las actividades llevadas a cabo en cada región que, periódicamente, realice el Programa. Los gastos correspondientes al traslado y estadía de los tutores en el lugar indicado para la reunión serán asumidos por el Proyecto.

4. De la evaluación de los informes de Tutoría

4.1. El Programa tendrá a su cargo la evaluación de los informes de tutoría y la realización de controles de calidad en el territorio sobre dicha actividad.

4.2. El tutor recibe una respuesta a cada informe (por correo electrónico o postal) con la aprobación o las observaciones y con las recomendaciones para la siguiente visita.

4.3. Cada informe de tutor es evaluado y debe ser aprobado para poder acceder al pago correspondiente.

5. Obligaciones y sanciones

5.1. La aceptación de la/s tutoría/s por parte del tutor implica el conocimiento y aceptación de las obligaciones establecidas en el presente reglamento, haciéndose pasible, en caso de incumplimiento, de las sanciones que correspondan.

5.2. En caso de incumplimiento de las obligaciones de los tutores, el PROGRAMA hará las consultas pertinentes con el área Jurídica que aconsejará las sanciones a aplicar en cada caso, previa notificación a la Institución que ha suscripto el Convenio.

6. Material de Apoyo para la Gestión de los Emprendimientos y a la Tarea de Tutoría.

6.1. El Programa elaborará una serie de cuadernillos referidos a la organización grupal, a la gestión administrativa y económico-financiera y a la comercialización para pequeños emprendimientos productivos. El objetivo de este material es garantizar una tarea más homogénea de las Tutorías y facilitar el monitoreo en los aspectos mencionados.

6.2. Un juego de estos cuadernillos será entregado a cada proyecto para ser utilizado por los emprendedores con asistencia del Tutor Generalista con el fin de fortalecer los aspectos de organización grupal y de gestión.

ANEXO XI

ANEXO 3

INFORME TUTORIAS GENERALISTAS

IDENTIFICACION Nº del Proyecto	
NOMBRE DEL PROYECTO	
MUNICIPIO	
NOMBRE TUTOR	
VISITA NUMERO	
FECHA VISITA	
FECHA Y HORA DE SIGUIENTE VISITA	

PARTICIPANTES	
ASISTENTE DEL MUNICIPIO	
ASISTENTE DEL MINISTERIO	
INTEGRANTES DEL EMPRENDIMIENTO (nombres)	Marcar con una X si es beneficiario del Plan JJHD

AUSENCIAS (nombres)	MOTIVO
RENUNCIAS (nombres)	MOTIVO

APRECIACIONES TUTOR

Detalle: forma de organización grupal (distribución de tareas y funciones), modalidad del proceso de toma de decisiones y de la distribución de beneficios.

1. ORGANIZACIÓN DEL GRUPO (marque con una X)	**MB** ☐ **R** ☐ **B** ☐ **M** ☐
JUSTIFICACION DEL PUNTAJE	
SUGERENCIAS FORMULADAS	
RESULTADO DE LAS SUGERENCIAS DE LA VISITA ANTERIOR	¿El grupo pudo aplicar las sugerencias propuestas por Ud durante su última visita? SI. ¿Con qué resultados?______________________ ____ ____ ____ NO. ¿Por qué? ______________________________ ____ ____ ____ ____

Indique: promedio de horas semanales trabajadas, los bienes o servicios que producen (variedad), la adecuación del volumen de producción a los recursos disponibles y experiencia previa de los integrantes en la actividad del emprendimiento.

2. PROCESO PRODUCTIVO	**MB** ☐ **R** ☐ **B** ☐ **M** ☐
JUSTIFICACION DEL PUNTAJE	
SUGERENCIAS FORMULADAS	
RESULTADO DE LAS SUGERENCIAS DE LA VISITA ANTERIOR	¿El grupo pudo aplicar las sugerencias propuestas por Ud durante su última visita? SI. ¿Con qué resultados?______________________ ____ ____ ____ NO. ¿Por qué? ______________________________ ____ ____ ____ ____

Haga referencia a la existencia de capacidades tales como: planificación, registro de movimientos, cálculo de costos, etc.

3. ASPECTOS DE GESTION	**MB** ☐ **B** ☐ **R** ☐ **M** ☐
JUSTIFICACION DEL PUNTAJE	
SUGERENCIAS FORMULADAS	
RESULTADO DE LAS SUGERENCIAS DE LA VISITA ANTERIOR	¿El grupo pudo aplicar las sugerencias propuestas por Ud durante su última visita? SI. ¿Con qué resultados?______________________ ____ ____ ____ NO. ¿Por qué? ______________________________ ____ ____ ____ ____

Tenga en cuenta informar sobre: estimación de los ingresos mensuales del emprendimiento, indicando si son brutos o netos; y sobre los montos que retira cada integrante, indicando la frecuencia (semanal, quincenal, mensual).

4. SITUACION ECONOMICO FINANCIERA	**MB** ☐ **B** ☐ **R** ☐ **M** ☐
JUSTIFICACION DEL PUNTAJE	
SUGERENCIAS FORMULADAS	
RESULTADO DE LAS SUGERENCIAS DE LA VISITA ANTERIOR	¿El grupo pudo aplicar las sugerencias propuestas por Ud durante su última visita? SI. ¿Con qué resultados?______________________ ____ ____ ____ NO. ¿Por qué? ______________________________ ____ ____ ____ ____

Detalle brevemente la estrategia comercial que utiliza actualmente el grupo y la que Ud. les propone para mejorar las ventas.

5. COMERCIALIZACION	**MB** ☐ **B** ☐ **R** ☐ **M** ☐

JUSTIFICACION DEL PUNTAJE	
SUGERENCIAS FORMULADAS	
RESULTADO DE LAS SUGERENCIAS DE LA VISITA ANTERIOR	¿El grupo pudo aplicar las sugerencias propuestas por Ud durante su última visita? SI. ¿Con qué resultados?______________________ ____ ____ ____ NO. ¿Por qué? ______________________________ ____ ____ ____ ____

6. OTROS ASPECTOS	
SUGERENCIAS FORMULADAS	

7. EVALUACION GENERAL, POSIBILIDADES DE SUSTENTABILIDAD ECONOMICA.	**MB** ☐ **B** ☐ **R** ☐ **M** ☐
JUSTIFICACION	

8. NECESIDAD DE TUTORIA ESPECÍFICA	
ESPECIALIDAD	
JUSTIFICACION **TUTOR PROPUESTO** (Adjuntar C.V.)	

INFORME TUTORIAS ESPECÍFICAS

IDENTIFICACION	
NOMBRE TUTOR	
NOMBRE DEL PROYECTO	
MUNICIPIO Y PROVINCIA	
FECHA VISITA	

PARTICIPANTES	
ASISTENTE DEL MUNICIPIO	
ASISTENTE DEL MINISTERIO	
CANTIDAD DE BENEFICIARIOS PRESENTES	

AUSENCIAS	
NOMBRE	MOTIVO

APRECIACIONES TUTOR

1. PROCESO PRODUCTIVO	
APRECIACION GENERAL (PUNTAJE)	
PROBLEMAS DETECTADOS	
SUGERENCIAS FORMULADAS	

ANEXO 4

Instructivo para el llenado de los Informes de tutorías generales y específicas

Tutorías generales

Identificación.

Nombre del tutor:

Código de proyecto: asignado por el programa y comunicado al momento de invitación al tutor.

Visita número: número de visita informada.

Fecha visita: fecha en que se realizó la visita informada.

Fecha de siguiente visita: Durante la visita, el tutor deberá acordar con los beneficiarios la fecha y hora del siguiente encuentro que deberá ser informado al Ministerio.

Participantes.

El tutor deberá detallar el nombre y apellido de las personas ajenas al proyecto que estuvieron presentes y, asimismo, detallar las inasistencias de beneficiarios con los causales aducidos.

Apreciaciones tutor.

El tutor deberá evaluar distintas áreas del funcionamiento del proyecto. En cada caso deberá señalar una calificación parcial, detallar la justificación de la calificación, y las recomendaciones generales y específicas efectuadas a tal respecto.

La calificación parcial deberá asumir los siguientes valores: Muy Bien, Bien, Regular, Mal.

Con Muy Bien se calificarán situaciones donde el proyecto funciona mejor que lo proyectado.

Con Bien se calificarán aquellas situaciones que se consideren mínimamente suficientes para el desarrollo del proyecto.

Con Regular serán calificadas situaciones que no alcanzan a cubrir los requisitos mínimos para el desarrollo del proyecto, pero que pueden ser corregidos durante la asistencia técnica a los mismos.

Y con Mal, serán calificadas situaciones que atentan contra el desarrollo del proyecto y que deben dar lugar a medidas correctivas específicas, aunque su resolución requiera una mayor atención que la que se puede brindar desde la asistencia técnica.

A continuación se enumeran algunos de los aspectos que deberán ser tenidos en consideración por el tutor en cada una de las áreas. La enumeración no es exhaustiva y debe complementarse con todos los aspectos que los conocimientos y la experiencia del tutor señalen como relevantes.

Asimismo, el tutor contará con una ficha de “recomendaciones para el tutor” generada en el proceso de evaluación del proyecto y que marcará aquellos aspectos que fueron considerados débiles de la presentación y que ameritan un seguimiento detallado.

En todos los casos el tutor deberá prestar especial atención e informar sobre aquellas diferencias que se registren entre el funcionamiento del microemprendimiento y lo especificado en el proyecto aprobado. Asimismo, deberá evaluar si los problemas que se detectan son permanentes o transitorios y si, en comparación con los informes previos, se considera que se está en una evolución favorable de resolución de los mismos.

Organización del grupo:

• Existe “afecto societatis” entre los distintos participantes como base para el trabajo conjunto y la resolución de conflictos.

• Los participantes conocen y aceptan las funciones y responsabilidad que cada uno tiene en el emprendimiento.

• La modalidad de toma de decisiones es conocida y aceptada por todos los integrantes y se respeta en la práctica.

• Existe una adecuada correspondencia entre las capacidades y experiencia de los distintos participantes y sus funciones y responsabilidades en el proyecto.

• Existe una correspondencia entre las cargas de trabajo de cada una de las áreas del proyecto y la asignación de recursos humanos en las mismas. Aquí es importante saber tanto si hay pocas personas para realizar ciertas labores como si existe un exceso tanto a nivel de actividades particulares como en relación a la magnitud total del emprendimiento.

• La modalidad de distribución de los beneficios se corresponde con la proyectada y si la misma es o no compatible con la estructura de responsabilidades y cargas de trabajo.

Proceso productivo (este aspecto será completado con mayor o menor detalle en función del grado de conocimiento efectivo que tenga el tutor respecto de las tecnologías de producción específicas del proyecto):

• Los niveles de producción alcanzados son menores, iguales o mayores a los previstos en el proyecto aprobado.

• Existe una adecuada correspondencia entre los procesos productivos requeridos y los insumos y herramientas disponibles. Existencia de cuellos de botella en determinados procesos.

• Los procesos productivos son desarrollados correctamente.

• Los niveles de productividad física son adecuados teniendo en cuenta el tipo de equipamiento disponible y la dimensión del emprendimiento.

• La calidad de los productos/servicios producidos alcanza estándares mínimamente aceptables.

Aspectos de gestión (adicionales a los aspectos de organización grupal antes analizados).

• El grupo maneja en la práctica algún esquema (aunque rudimentario) de planificación del trabajo con fijación de metas y cronogramas.

• Existe una adecuada registración de las distintas operaciones del emprendimiento (producción, ventas, compras, etc.).

• El grupo evalúa periódicamente la marcha de los distintos aspectos del emprendimiento y los compara con los proyectados.

• El grupo asume sistemáticamente la práctica de detectar errores y buscar la forma de superarlos.

• Existe capacidad para calcular costos, fijar precios y evaluar líneas de producción más rentables.

• El grupo tiene conciencia de la necesidad de y voluntad para demandar conocimientos y asistencia de las instituciones del entorno.

Aspectos económicos financieros.

• Los niveles de ventas alcanzados son inferiores, iguales o mayores que los previstos en el proyecto aprobado.

• El nivel de beneficios generados se corresponde con el proyectado. Para el caso que se detecten niveles de beneficios sustancialmente inferiores a los proyectados deberá evaluarse si los beneficiarios siguen comprometidos con el proyecto y con expectativas de mejora.

• Se resguarda el capital de trabajo necesario para el sostenimiento y crecimiento proyectado del emprendimiento.

• Existe alguna inconsistencia entre los plazos de pago y cobro.

Aspectos de comercialización.

• Los productos/servicios elaborados son acordes en cuanto a diseño/calidad/precio con los requerimientos del mercado al que se pretende dirigir la oferta.

• Las condiciones de pago exigidas son acordes a las prácticas del mercado.

• Las personas encargadas de las tareas de venta son las más adecuadas (en términos de apariencia, que sea convincente, etc.).

• El grupo ha encontrado una forma adecuada para realizar ventas formales.

• El grupo busca y desarrolla sistemáticamente nuevos mercados:

• Conocen adecuadamente a la competencia local y su posicionamiento en el mercado.

• Buscan sistemáticamente nuevos clientes. La estrategia de búsqueda de clientes es razonable (por ejemplo, el testeo de prototipos).

• Se busca articulación con actores económicos ya instalados en el medio local (por ejemplo como proveedores).

Otros aspectos relevados.

Otros aspectos no considerados y que los tutores consideren relevantes.

Evaluación general.

El evaluador dará una calificación general al proyecto Muy Bien, Bien, Regular y Mal. Esta evaluación, considerando todos los aspectos particulares antes señalados, deberá apuntar a definir la capacidad de sustentación futura del proyecto.

Con Muy Bien se calificarán situaciones donde el proyecto funciona mejor que lo proyectado.

Con Bien se calificarán situaciones donde el proyecto funciona en forma acorde a lo proyectado originalmente y, por lo tanto, alcanzará las condiciones mínimas de sustentabilidad.

Con Regular y Mal se calificarán situaciones en los que se considera difícil alcanzar la sustentabilidad del proyecto sin medidas correctivas de importancia.

En comentarios, el tutor describirá su impresión general del proyecto y aquellas áreas donde considera que se presentan mayores debilidades y donde deben concentrarse los esfuerzos.

Necesidad de tutoría específica.

El tutor generalista podrá, hasta en su tercer informe —o en el anteúltimo en el caso de que hayan extendido la cantidad de visitas— recomendar la necesidad de contar con una asistencia técnica específica (únicamente para aquellos casos en los que sus conocimientos profesionales específicos no alcanzaran para brindar la asistencia requerida). En estos casos, el tutor deberá justificar adecuadamente dicha necesidad y precisar detalladamente el tipo de especialidad requerido.

Luego de realizada la tutoría específica, el tutor deberá (en su siguiente informe) detallar su evaluación sobre los resultados de la misma.

Instructivo para el llenado de los informes de tutorías específicas.

Identificación.

Nombre del tutor

Código de proyecto: asignado por el programa y comunicado al momento de invitación al tutor.

Visita número: número de visita informada.

Fecha visita: fecha en que se realizó la visita informada.

Participantes.

El tutor deberá detallar el nombre y apellido de las personas ajenas al proyecto que estuvieron presentes y, asimismo, detallar las inasistencias de beneficiarios con los causales aducidos.

Apreciaciones tutor.

El tutor deberá evaluar los distintos aspectos que hacen al proceso productivo, tanto aquellos que fueron adecuadamente identificados por los participantes del grupo o el tutor general y que dieron lugar a la tutoría específica, como otros aspectos técnicos que el tutor considere relevantes.

La calificación parcial deberá asumir los siguientes valores: Muy Bien, Bien, Regular, Mal.

Con Muy Bien se calificarán situaciones donde el proyecto funciona mejor que lo proyectado.

Con Bien se calificarán aquellas situaciones que se consideren mínimamente suficientes para el desarrollo del proyecto.

Regular y Mal, según la gravedad de los casos, serán calificadas situaciones que atentan contra el desarrollo del proyecto y que deben dar lugar a medidas correctivas específicas.

Entre otros aspectos, el tutor deberá evaluar si:

• Existe una adecuada correspondencia entre los procesos productivos requeridos y los insumos y herramientas disponibles. Existencia de cuellos de botella en determinados procesos.

• Los procesos productivos son realizados adecuadamente.

• Los niveles de productividad física son adecuados teniendo en cuenta el tipo de equipamiento disponible y la dimensión del emprendimiento.

• La calidad de los productos/servicios producidos es adecuada en función del mercado al que apunta el emprendimiento.

En cada caso el tutor deberá precisar detalladamente las recomendaciones generales y específicas sugeridas a los participantes del emprendimiento.

ANEXO XII

REGLAMENTO DE LA SUPERVISION Y FISCALIZACION DE PROYECTOS APROBADOS DEL COMPONENTE HERRAMIENTAS POR TRABAJO DEL PROGRAMA JEFES DE HOGAR

ASPECTOS GENERALES

La supervisión y fiscalización de los proyectos incluidos en el Componente Herramientas x Trabajo del Programa Jefes de Hogar tiene por finalidad colaborar con el logro de los objetivos del Programa, evitando irregularidades que perjudiquen a las partes que deben ser beneficiarias de la Tipología.

Es una instancia de verificación y control preventivo o correctivo, que comprende acciones de: a) observación en terreno del inicio y ejecución de los proyectos, b) detección de dificultades y/o irregularidades, c) esbozo de alternativas para mejorar la ejecución y superar irregularidades, d) solicitud de sanciones cuando correspondan.

SUPERVISORES Y TECNICOS RESPONSABLES

La función de supervisión estará a cargo de consultores contratados para esta específica tarea, con asignación de responsabilidad a distintas regiones y dependencia directa de la U.E.C.

Los Términos de Referencia de los Supervisores serán específicos. Su incorporación tendrá base operativa en una Gerencia pero con tareas regionales, diferentes y complementarias a las asignadas a los técnicos de las Gerencias.

La tarea de supervisión de proyectos específicos podrá ser asignada supletoriamente a los técnicos de las Gerencias, que la realizarán bajo la programación, pautas y directivas de la UEC.

PROGRAMACION DE VISITAS

La supervisión de los proyectos del Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO será ejecutada desde la UNIDAD COORDINADORA DEL COMPONENTE (U.E.C.) a través de visitas periódicas de supervisión.

La programación de visitas de los supervisores regionales se realizará aplicando los criterios y pautas indicados o que se le indiquen vía la U.E.C.

La programación de visitas de los supervisores será realizada aplicando los criterios y pautas indicados a continuación:

- Todos los proyectos transferidos, estableciendo prioridades de acuerdo a fechas de transferencia.

- Visitas a los proyectos que soliciten la UEC.

- Re-visitas que emanan de la aplicación de la presente normativa.

Se deberá garantizar la realización de todas las visitas programadas y el registro en el sistema informático de todos los formularios administrados.

Para el cumplimiento de la supervisión, el supervisor deberá proveerse del original o copia de la siguiente documentación:

a) Texto del proyecto aprobado, con sus respectivos anexos (nota de cargo de insumos y herramientas a comprar, compromisos de los beneficiarios, acta de entrega de bienes);

b) Nómina completa y actualizada de los beneficiarios integrantes de cada proyecto;

c) Modificaciones aprobadas al proyecto original (si correspondiera).

d) Informes de tutorías realizadas, si las hubiere.

e) Otra información o documentación adicional que complemente y actualice el conocimiento del proyecto.

ARTICULACION INTERNA

Los supervisores regionales trabajarán de manera articulada con los técnicos del Componente en la Gecal a fin de intercambiar información sobre los tipos de dificultades y/o irregularidades detectadas, su frecuencia y localización. De esta manera se podrán establecer estrategias de trabajo que contribuyan a superar estas dificultades y al mejoramiento de la gestión del Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO.

Eventualmente, y cuando lo considere necesario, la UEC podrá invitar a participar de las reuniones al o a los tutor/es que trabajen en la región.

CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LAS VISITAS

Todos los proyectos del Componente recibirán al menos 2 (dos) visitas de supervisión. Se realizarán visitas extras a aquellos proyectos que hubieran recibido una intimación en la visita inicial o final o a solicitud de la U.E.C.

La Coordinación del Componente, a través del área pertinente, le informará a las GECAL, y a través de éstas a los Supervisores, las fechas en las que se ha procedido a la transferencia de fondos a cada uno de los Municipios de su jurisdicción. Los responsables de las supervisiones deberán tener en cuenta estas fechas para la programación de las visitas iniciales a los proyectos.

Asimismo, si las GECAL recibieran información sobre cambios en las fechas de compra o inicio concreto en la actividad de los proyectos, deberán comunicarlo a la U.E.C. a través del correo electrónico.

Los supervisores serán los responsables de mantener actualizado el registro de las visitas realizadas, incorporando la información que se obtenga. Este registro se realizará por vía informática, cargándose en él los resultados de las visitas dentro de los cinco días de realizadas.

Una vez cargada dicha información, los supervisores deben archivar los originales de los formularios de visitas y de intimación en el legajo de cada proyecto.

LAS VISITAS

La **visita inicial** tiene como propósito verificar la compra y entrega de los insumos y herramientas, el inicio real de actividades, el funcionamiento asociativo de los beneficiarios aprobados.

Se deberá realizar luego de transcurridos 30 (treinta)) días corridos de acreditados los fondos en la cuenta de la Municipalidad u O.N.G. que correspondiera, salvo en aquellos casos en que no puedan realizar las compras de manera directa y deban llamar a Licitación o a concurso de precios.

En estos casos se recomienda aguardar hasta que la Licitación o el concurso de precios se lleve a cabo para luego efectuar la visita inicial. De esta manera se pretende realizar la visita cuando los beneficiarios cuenten con los insumos y las herramientas requeridos para el desarrollo del proyecto.

En aquellos casos en que el proyecto haya sido presentado por una O.N.G. se procederá de la misma manera que con la Municipalidad en el caso de la compra directa de materiales y herramientas.

En esta visita el supervisor deberá verificar el inicio de las actividades, la presencia de los beneficiarios participantes del proyecto y la disponibilidad de la totalidad de los insumos y herramientas necesarias para el desarrollo de las actividades. Es decir que el Municipio u O.N.G. receptor de la transferencia haya comprado y entregado al grupo de beneficiarios la totalidad de los bienes previstos.

En las visitas se deberá verificar:

1) La compra del equipamiento y los materiales aprobados, cotejando su coincidencia tanto en cantidad como en calidad en relación con lo explicitado en la Nota de Cargo.

2) La utilización total de los montos transferidos.

3) La adecuada y completa entrega de los bienes a los beneficiarios del proyecto aprobado, conjuntamente con copia de las facturas, manuales y garantías correspondientes.

4) La existencia y efectiva asociatividad de los beneficiarios aprobados.

5) Que todos los beneficiarios tienen conocimiento de su grado de propiedad sobre los bienes recibidos, del origen de los recursos, de la existencia de tutorías, de sus derechos y responsabilidades como integrante del grupo emprendedor, que conozcan y cuenten con el documento del proyecto aprobado.

La visita inicial deberá ser realizada en la sede o localización donde se informó que se desarrollaría el proyecto. En el caso que el mismo no hubiera iniciado actividades o no se encontrara alguno de los beneficiarios podrá concurrir a los domicilios particulares del o de los integrantes.

La visita deberá completarse en sede del organismo de transferencia a fin de constatar el grado de cumplimiento de sus compromisos y/o conocimiento de la situación del proyecto.

En aquellos proyectos que hubieran sido objeto de una intimación u observación en la visita inicial, o a requerimiento de la U.E.C. se realizará una nueva visita al proyecto (**revisita inicial**).

El propósito de esta visita será cotejar los informes y descargos precedentes, evaluar las dificultades o problemas presentados y verificar si han sido resueltos o se encuentran en vías de solución, comprobar la corrección de la situación.

La visita final se realizará luego de los seis meses de que el grupo ha recibido la totalidad de los bienes asignados por el Componente.

El propósito de la visita final será

1. Verificar la existencia y propiedad de los bienes financiados.

2. Verificar la existencia y participación de los beneficiarios aprobados.

3. Confirmar las visitas del/los tutores asignados al proyecto.

En la medida que el proyecto no presente irregularidades en relación a los objetivos del programa y se encuentre en actividad la visita final será positiva.

Con respecto a todos los formularios de supervisión, los mismos deberán estar completos, fechados y firmados por el supervisor y en las partes pertinentes, por las personas que lo hayan atendido.

CONTROL DE BENEFICIARIOS

La GECAL proveerá al Supervisor la nómina actualizada de los beneficiarios vinculados a cada proyecto con el objeto de verificar si las personas entrevistadas son efectivamente los beneficiarios aprobados.

Excepcionalmente, y en caso de que la UEC lo solicite, se podrá verificar si se encuentra en orden la documentación exigida por el Programa Jefes de Hogar. En el caso de detectarse irregularidades se informará a la GECAL la que procederá según la normativa vigente para el control de los legajos de beneficiarios, aplicando los procedimientos tendientes a la regularización o aplicación de sanciones según corresponda.

LAS IRREGULARIDADES

De acuerdo a los resultados de la visita de supervisión y según el tipo de irregularidad detectada deberá procederse a Observar, Intimar o a Solicitar una sanción o la Baja del proyecto.

I – Organismos de Transferencia

Será motivo de observación o intimación al Municipio, u O.N.G. según corresponda, las siguientes situaciones irregulares:

a) No haber comprado la totalidad de los bienes aprobados.

En caso de detectarse esta irregularidad se intimará al Municipio u O.N.G. por escrito a que presente el descargo correspondiente en la GECAL.

Esta situación deberá ser solucionada e informada a la GECAL en un plazo de 15 (QUINCE) días corridos desde la detección de la irregularidad. Vencido este plazo se realizará una nueva visita inicial para constatar la compra y en caso de no haberse producido se cursará una solicitud de sanción al Organismo de Transferencia, que puede significar una reasignación del mismo.

b) No entrega total o parcial de los bienes a los beneficiarios o deficiencias en la calidad, cantidad o plazos de las compras.

En caso de detectarse la irregularidad descripta se intimará al Municipio u O.N.G., por escrito a que presente el descargo correspondiente ante la GECAL. Esta situación deberá ser solucionada e informada a la GECAL en un plazo de 5 (CINCO) días corridos desde la detección de la irregularidad. Luego de lo cual el supervisor realizará una nueva visita para constatar la entrega de los materiales y en caso de detectarse nuevamente la falta de entrega de los mismos se solicitará la sanción del

Organismo de Transferencia y la designación de otro organismo de transferencia a los efectos de que se concreten las responsabilidades asumidas y se materialice la entrega de bienes a los beneficiarios.

c) No entrega al grupo beneficiario de la documentación respaldatoria del proyecto y bienes adquiridos.

En caso de detectarse que el Organismo de Transferencia no ha entregado a los beneficiarios copia del proyecto aprobado, nota de cargo, facturas de compra, garantías y manuales, se intimará al Municipio u O.N.G. por escrito a que lo realice y presente el descargo correspondiente ante la GECAL.

Esta situación deberá ser solucionada en un plazo de 5 (CINCO) días corridos desde la detección de la irregularidad. Si la irregularidad no se soluciona, se solicitará sanciones al Organismo de Transferencia.

d) Incumplimiento del Convenio firmado, de las asistencias ofrecidas o no verosimilitud de los datos de beneficiarios contenidos en los proyectos presentados con su aval.

En el caso que los participantes de un emprendimiento no coincidieran en cuanto a su identidad con los vinculados al proyecto, se le hará una observación al Municipio u O.N.G. a los efectos de que explique la situación y eventualmente presente un listado actualizado con los beneficiarios que efectivamente conforman el proyecto.

En caso de detectarse las irregularidades descriptas se observará o intimará al Municipio u O.N.G., por escrito a que regularice la situación y presente el descargo correspondiente ante la GECAL.

Esta situación deberá ser solucionada e informada a la GECAL en un plazo de 10 (DIEZ) días corridos desde su detección.

e) En caso de baja de proyectos, ausencia de donación de los bienes a una entidad de bien público.

En caso de detectarse esta irregularidad —luego que se haya dado de baja un proyecto y retirado los bienes asignados— sin que el Municipio entregue los bienes a la/las instituciones aceptadas por la U.E.C. se intimará al Municipio u O.N.G. a que realice la donación autorizada y que presente el descargo correspondiente en la GECAL.

Esta situación deberá ser regularizada y comunicada a la GECAL en un plazo de 10 (DIEZ) días corridos desde la detección de la irregularidad.

f) Repetidos incumplimientos y/o irregularidades por parte del Municipio

En los casos en que se comprueben varios incumplimientos y/o irregularidades que comprometan los objetivos del Programa o afecten las posibilidades de los beneficiarios de llevar adelante los proyectos, la UEC podrá sancionar en forma transitoria al Municipio como Organismo de Transferencia posibilitando la presentación de proyectos por parte de ONGs debidamente habilitadas para ello.

II – Beneficiarios.

Será motivo de intimación u observación a los beneficiarios las siguientes irregularidades:

g) No inicio o paralización del proyecto

En caso de detectarse la irregularidad descripta se procederá de la siguiente manera:

1. si existieran motivos que justificaran la demora se realizará por escrito una Observación al grupo para que explique sus motivos a fin de evaluarlas.

2. en los casos que no se manifestaran causas justificadas se intimará por escrito a los beneficiarios —en los domicilios constituidos— a que presenten el descargo correspondiente ante la GECAL con copia al Municipio u O.N.G

Esta situación deberá ser solucionada e informada a la GECAL en un plazo de 15 (QUINCE) días corridos desde la detección de la irregularidad. Vencido dicho plazo, el supervisor realizará una nueva visita para constatar el inicio del mismo y en caso de reiterarse la irregularidad se solicitará la baja del proyecto.

h) Ausencia no justificada de insumos o herramientas.

En caso de detectarse la irregularidad descripta se procederá de la siguiente manera:

1. Si existieran motivos que justificaran la situación se realizará por escrito una Observación al grupo para que explique las causas a fin de evaluarlas.

2. En los casos que no se hallaren causas justificadas se intimará por escrito a los beneficiarios a que presenten el descargo correspondiente ante la GECAL con copia al Municipio u O.N.G.

Esta situación deberá ser solucionada e informada a la GECAL en un plazo de 30 (TREINTA) días corridos desde la detección de la irregularidad. Vencido dicho plazo, el supervisor realizará una nueva visita para constatar la continuidad del mismo y en caso de verificarse la discontinuidad se solicitará la baja del proyecto.

i) Ausencia reiterada de uno o varios beneficiarios; estos no se encuentran trabajando en forma asociativa, organizados y articulados como equipo, o no operan de acuerdo a los compromisos asumidos.

Ante la presunción de que pudieran presentarse estas irregularidades, conforme las pautas del Componente y el proyecto específico, el supervisor deberá indicar la situación que podría constituir una irregularidad

En caso de presentarse alguna situación de estas características se procederá de la siguiente manera:

1. Observación escrita: cuando se trate de una situación producto de mala interrelación solucionable o desconocimiento de la aplicación de la pauta acordada (suposición de buena fe)

2. Intimación: ante el supuesto de mala fe, ocultamiento o resistencia al funcionamiento acordado

En ambos casos los beneficiarios —y eventualmente el Municipio— deberán explicar la situación, presentar descargos si correspondiera y una propuesta de solución por escrito ante la GECAL, con copia al Municipio o al grupo en su caso.

En caso de irregularidades estas situaciones deberán ser solucionadas en un plazo de 10 (diez) días corridos desde su detección. Transcurrido este plazo, el supervisor realizará una nueva visita a fin de verificar el nuevo cuadro de situación.

En todos los casos de respuesta a observaciones o intimaciones las explicaciones y/o descargos deberán estar firmados por la totalidad de los beneficiarios.

En caso de que alguno/s de ellos hubiera/n hecho abandono del proyecto y no se lo/s pudiera localizar, deberá justificarse la ausencia de la/s firma/s, conjuntamente con la intervención de la Municipalidad.

j) No utilización con fines productivos de los bienes recibidos.

En caso de detectarse la irregularidad descripta se intimará a los beneficiarios por escrito a que presenten el descargo correspondiente ante la GECAL con copia al Municipio u O.N.G. en un plazo de 10 (DIEZ) días corridos desde la detección de la irregularidad.

En caso que dicha irregularidad no se subsane o no se justifique a satisfacción de la U.E.C. en el plazo señalado, se solicitará la baja del proyecto.

k) En proyectos en trámite de baja, la no devolución de los bienes recibidos.

En caso de detectarse esta irregularidad en proyectos en trámite de baja, se intimará al grupo de beneficiarios a que realice la devolución de la totalidad de las herramientas y de los insumos no utilizados, oportunamente entregados para el desarrollo del proyecto.

Asimismo, deberán presentar el descargo correspondiente en la GECAL. Esta situación deberá ser regularizada en un plazo de 5 (CINCO) días corridos desde la detección de la irregularidad.

Si los beneficiarios involucrados no regularizan la situación podrá darse intervención a la CODEM para analizar si corresponde su baja del Plan Jefes de Hogar

l) Cualquier otro tipo de acción que afecte el normal desarrollo del proyecto.

De detectarse otra irregularidad, diferente a las descriptas, se intimará por escrito a los beneficiarios o al Municipio u O.N.G., según el tipo de irregularidad de que se trate, a que regularice esta situación e informe a la GECAL en un plazo de 10 (diez) días corridos.

Transcurrido este plazo, el supervisor realizará una nueva visita a fin de verificar el debido cumplimiento del mismo.

TRATAMIENTO DE LAS IRREGULARIDADES

El Municipio, O.N.G o grupo de beneficiarios al que se le hubiere efectuado una observación o Intimación, deberá realizar su descargo por escrito ante la GECAL actuante, dentro del plazo acordado en la notificación o en su defecto dentro de los 10 (DIEZ) días corridos de notificado.

Toda vez que se mantengan las irregularidades mencionadas precedentemente, pese a las intimaciones, el supervisor notificará al Municipio u O.N.G. y/o beneficiarios, según corresponda, que se solicitarán sanciones y/o la baja del proyecto.

Lo anterior se comunicará a los actores entregando una copia de la Solicitud pertinente, con fecha cierta y firmas de emisor y receptor, con aclaración de nombre, cargo y documento.

Cuando la intimación o solicitud de baja fuese realizada a los beneficiarios, el descargo deberá ser acompañado por un informe del Municipio u O.N.G. y/o por un Informe del tutor asignado al proyecto.

Los técnicos de la GECAL deberán analizar el descargo y los informes y elaborar una recomendación escrita, para cada una de las intimaciones y solicitudes de sanciones o baja. Para ello deberán tomar conocimiento de la causa o las causales por las cuales se observó o intimó o se solicitó sanciones o baja y del descargo presentado.

La recomendación técnica deberá contener una opinión fundamentada sobre los cursos de acción posibles en relación con la irregularidad planteada y sobre el proyecto y sus posibilidades de recomposición.

La misma será elevada a la Unidad Ejecutora Central (U.E.C.), dentro de los 7 (SIETE) corridos, por el responsable de la GECAL, que puede avalar la recomendación técnica o sugerir otro curso de acción.

Luego de emitida la/las recomendaciones, se deben actualizar los registros informáticos, archivar las actuaciones en el legajo de cada proyecto y anticipar la situación a la UEC vía correo electrónico.

Posteriormente se deberán enviar a la U.E.C. los originales de las recomendaciones firmados, conjuntamente con:

a) los informes originales de visitas y de intimación y/o solicitud de sanciones o baja,

b) originales de/los descargo/s si lo/s hubiere,

c) la documentación respaldatoria y demás antecedentes.

Antes del envío habrá que controlar que queden en el legajo de la GECAL copias de todo lo remitido a la UEC.

La UEC analizará la situación denunciada y en caso de ameritar sanciones, avalará o propondrá alternativas de acción específicas para dicho proyecto, y enviará estas actuaciones a la SU.SE.FI. conjuntamente con:

a) la documentación original del proyecto,

b) el formulario de evaluación y aprobación,

c) su opinión respecto de la situación planteada,

d) otra información pertinente.

SUSTANCIACION DEL EXPEDIENTE

Una vez recibida la documentación de un pedido de sanción o baja, la SU.SE.FI caratulará y conformará un expediente administrativo con toda la documentación recibida; analizará los antecedentes y efectuará un Dictamen Técnico que remitirá a la U.E.C. dentro de los 5 (cinco) días posteriores a la formación del expediente, para su consideración.

La U.E.C. emitirá opinión y lo elevará a la Secretaría de Políticas Sociales y Desarrollo Humano (S.P.S. y D.H.) a efectos que dé su conformidad sobre la sanción, baja o decisión a aplicar. Con la conformidad de esta Secretaría, la U.E.C. elaborará el proyecto de Resolución correspondiente, por la cual se podrá disponer la baja del proyecto y/o la sanción correspondiente.

El Expediente con el proyecto de Resolución se remitirá a la Secretaría de Empleo (S.E.), —vía la Coordinación General del PJJHD— para su consideración, firma y protocolización de la resolución correspondiente.

Una vez finalizado el proceso anterior la SU.SE.FI. enviará copias de la resolución a la U.E.C. y a la GECAL correspondiente, para su conocimiento y notificación a las partes.

LAS SANCIONES

El análisis de la situación planteada puede derivar en la proposición por parte de la SU.SE.FI. de las siguientes alternativas:

1. Reemplazo del organismo de transferencia.

2. Sanciones al organismo de transferencia.

3. Baja, reemplazo o sanciones de beneficiarios.

4. Baja de proyectos.

5. Desestimación de las recomendaciones o solicitudes presentadas.

El Dictamen Técnico debe tener en cuenta las siguientes pautas generales:

1. Que la sanción al Organismo de Transferencia no perjudique a los beneficiarios ni implique, por sí, la baja del proyecto.

2. Diferenciar y discriminar situaciones de incumplimientos de los grupos o de algún integrante, a fin de evitar ventajas o perjuicios inequitativos, derivados de conflictos grupales.

3. Incorporar modalidades o procedimientos que promuevan soluciones negociadas y equitativas a los normales e irresolubles problemas de funcionamiento interno.

CONSECUENCIA DE LAS SANCIONES

La GECAL pertinente notificará al Municipio, O.N.G. o beneficiarios de las sanciones aplicadas o decisiones adoptadas, los que recibirán un ejemplar de la Resolución, firmando una copia de la misma.

Cuando se hubiera dispuesto la sanción al Municipio u O.N.G., éstos quedarán inhabilitados automáticamente para participar en otros proyectos del Componente Herramientas por Trabajo. Esta inhabilitación durará hasta el plazo que fije la resolución sancionatoria.

La baja de un proyecto obligará a:

1. los beneficiarios a la entrega de los bienes recibidos a la institución u organismo indicado en la Resolución.

2. al organismo de transferencia a reintegrar los montos transferidos que no hayan sido aplicados al objetivo del proyecto.

En casos de devolución de bienes la institución u organismo receptor entregará al o los beneficiarios, un Remito/Recibo original diseñado a tal efecto, donde conste el detalle de los insumos y herramientas devueltos, su estado y otras particularidades, quedándose con una copia y remitiendo otra a la GECAL.

En caso de no ser devueltos la totalidad del equipamiento y los insumos existentes, al o los beneficiarios que no lo hicieran, se les podrá suspender de manera transitoria la ayuda económica brindada por el Programa hasta tanto no se regularice la situación.

Con los elementos recibidos, la institución receptora deberá:

a) asegurar la guarda y seguridad de los bienes, hasta la disposición definitiva,

b) ante ausencia de indicaciones, proponer a la U.E.C. —vía la GECAL— alternativas de donación a instituciones de bien público (escuela, hospital, centro de salud, hogar de ancianos, comedor comunitario, etc.) o presentar una propuesta alternativa para la utilización de estos elementos,

c) donar y entregar los bienes a las instituciones definidas por la U.E.C.

d) remitir a la GECAL el listado de los elementos donados y los recibos de las instituciones destinatarias.

ANEXO XII

Programa Jefes de Hogar- Componente Proyectos productivos
HERRAMIENTAS x TRABAJO

Visita inicial de supervisión

Anexo 1. A

Provincia:	**Localidad:**	**Fecha:** / /

Nº de aprobación:	**Fecha de inicio:** (tener en cuenta la fecha de entrega de bienes e insumos a los beneficiarios) / /
	Cantidad de beneficiarios:
Municipalidad/O.N.G.:	
Nombre del Proyecto:	
Dirección:	
Persona/s entrevistada/s	Nombre y apellido
Beneficiario	
Beneficiario	
Responsable del Municipio/O.N.G.	
Observaciones sobre el proyecto	

1- ¿Se han realizado las compras de los insumos y herramientas detallados en la Nota de Cargo? *(En caso afirmativo pase a pregunta 2. Si la respuesta es parcialmente o negativa se utilizará el formulario de intimación Anexo 2A y se fijará nueva fecha de visita. Se deberá indicar el o los motivos)* *Motivos:* 1. Problemas en la conformación del grupo de beneficiarios ❑ 2. Problemas con el espacio físico para el desarrollo del proyecto ❑ 3. Problemas con la compra y/o entrega con el proveedor ❑ 4. Problemas de gestión u organización en el Municipio/ONG ❑ 5. Otros (especificar) ❑	Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑
2- ¿Se han entregado la totalidad de los insumos y herramientas según Nota de Cargo? (Si la respuesta es afirmativa pase a pregunta 3. Si la respuesta es negativa o parcialmente se utilizará el formulario de intimación Anexo 2A y se fijará nueva fecha de visita. Se deberá indicar el o los motivos) Motivos: 1. Problemas en la conformación del grupo de beneficiarios ❑ 2. Problemas con el espacio físico para el desarrollo del proyecto ❑ 3. Problemas con la compra y/o entrega con el proveedor ❑ 4. Otros (especificar) ❑	Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑
3- ¿El proyecto comenzó sus actividades? En caso afirmativo pase a 4 . *(en caso* ***negativo*** *se aplicará el* ***Formulario de Intimación*** *Anexo 2A o 2 B según cuál fuera el motivo, se fijará una nueva fecha de visita y se marcará/n el/los motivos)* 1. Demora en la entrega de bienes y/o insumos ❑ 2. Ausencia de beneficiarios ❑ 3. Problemas técnicos ❑ 4. Otros ❑ Si marcó la opción 4 especifique:	Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑

EN EL CASO QUE LOS ITEMS 1, 2, 3, NO PUDIERAN SER VERIFICADOS EN LA SEDE DE DESARROLLO DEL PROYECTO DEBERÁN SER INDAGADOS EN LA SEDE DEL MUNICIPIO U O.N.G.

4. ¿Se encuentran presentes la totalidad de los beneficiarios? Determine el nivel de ausentismo y presentismo de los beneficiarios al momento de la visita. En caso de ausencia de uno o más beneficiarios utilice el **Formulario de Intimación** (Anexo 2B) y fije una nueva fecha de visita. 1. Cantidad de ausentes _____________ 2. Cantidad de presentes _____________	Si ❑ No ❑

5 .¿Cómo fueron asignados los beneficiarios que integran este proyecto?

1 Por cercanía geográfica entre sí ❑
2. Por habilidades de los beneficiarios ❑
3. Por intereses comunes entre los beneficiarios ❑
4. Otros (especifique) ❑

....
....

6. El proyecto ¿genera o puede generar algún impacto ambiental negativo no previsto en su formulación? (en caso afirmativo, solicitar y/o recomendar por escrito las medidas de mitigación)	Si ❑ No ❑

7 - INFORME TECNICO DEL SUPERVISOR (Deje una copia en el Municipio/O.N.G y/o al grupo titular del proyecto de las observaciones realizadas) Incluya en este apartado todos aquellos comentarios que considere necesarios realizar respecto del desarrollo del proyecto.

Resultado de la visita:	**Intimado ❑**	**Positivo ❑**

_________________________ Firma del supervisor	_________________________ Aclaración
_________________________ Notificación entrevistado (firma)	_________________________ Aclaración

Programa Jefes de Hogar- Componente Proyectos productivos
HERRAMIENTAS x TRABAJO

Re-visita inicial de supervisión

Anexo 1. B

Provincia:	Localidad:	Fecha: / /

Nº de aprobación:	Fecha de inicio: (tener en cuenta la fecha de entrega de bienes e insumos a los beneficiarios) / /
	Cantidad de beneficiarios:
Municipalidad/O.N.G.:	
Nombre del Proyecto:	
Dirección:	
Persona/s entrevistada/s:	Nombre y Apellido
Beneficiario	
Beneficiario	
Responsable del Municipio/O.N.G.	

Para los proyectos que presentaron dificultades en su etapa inicial

1-¿El Municipio/ONG regularizó la situación por la que había sido intimado? *Si al realizar esta visita para verificar la normalización de las actividades, el resultado fuera* ***negativo****, se utilizará e****l Formulario de Solicitud de Sanción . Fundamente y describa los motivos que impidieron la regularización y provocaron la solicitud de sanción :***

Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑

2 ¿El grupo de beneficiarios regularizó la situación por la que había sido intimado? *Si al realizar esta visita para verificar la normalización de las actividades, el resultado fuera* ***negativo****, se utilizará e****l Formulario de Solicitud de Sanción . Fundamente y describa los motivos que impidieron la regularización y provocaron la solicitud de sanción :***

Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑

Observaciones sobre el proyecto

3- Existen dificultades en el desarrollo de las actividades previstas? En caso afimativo, indicar el/los motivo/s:

- ❑ Mal funcionamiento de las maquinarias
- ❑ Desconocimiento del uso de las maquinarias
- ❑ Falta de insumos (indicar motivos)_
- ❑ Funcionamiento irregular del grupo
- ❑ Problemas en la elaboración de los productos
- ❑ Problemas en la comercialización
- ❑ Otro (especificar) ____________________

Si ❑ No ❑

4. ¿Se encuentran presentes la totalidad de los beneficiarios? Determine el nivel de ausentismo y presentismo de los beneficiarios al momento de la visita. En caso de ausencia de uno o más beneficiarios utilice el **Formulario de Intimación** (Anexo 2B) y fije una nueva fecha de visita.

1. Cantidad de ausentes ____________ 2. Cantidad de presentes ____________

Si ❑ No ❑

5. ***INFORME TECNICO DEL SUPERVISOR*** (Dejar copia en el Municipio/O.N.G. y/o en el grupo de beneficiarios según corresponda, de las observaciones realizadas) En este apartado el supervisor deberá señalar si en el proyecto se han resuelto todas las dificultades detectadas en la visita inicial o si ha detectado alguna nueva, etc. Cualquiera fuera el motivo por el cual se ha realizado esta visita (por intimación previa, a solicitud de la Unidad Coordinadora), el supervisor deberá incluir todos los datos que considere importantes y asociados a la situación en que se encuentra el proyecto.

RESULTADO DE LA VISITA: SOLICITUD DE BAJA ❑ INTIMADO ❑ POSITIVO ❑

	Firma del supervisor	Aclaración	
	Notificación entrevistado **municipio/ONG** (firma)	Aclaración	
	Notificación entrevistados **beneficiarios** (firma)	Aclaración	
	Notificación entrevistados **beneficiarios** (firma)	Aclaración	

Programa Jefes de Hogar - Componente Proyectos productivos
HERRAMIENTAS x TRABAJO

Anexo 1 C ***Visita final de supervisión***

Provincia:	Localidad:	Fecha: / /

Nº de aprobación:	Fecha de inicio: (Tener en cuenta la fecha de entrega de bienes e insumos a los beneficiarios): / / /
	Cantidad de beneficiarios:
Municipalidad/O.N.G.:	
Nombre del Proyecto:	
Dirección:	
Persona/s entrevistada/s:	Nombre y apellido
Beneficiario	
Beneficiario	
Responsable del Municipio/O.N.G.	

1- APLICAR A PROYECTOS QUE SEGÚN INFORME DE TUTORÍA CONTINÚAN EN EL TIEMPO. OBSERVACIONES SOBRE EL PROYECTO

1.1- En caso de no haberse alcanzado el nivel de desarrollo previsto, determine los motivos:

- ❑ Problemas en la organización grupal
- ❑ Problemas con proveedores
- ❑ Problemas en la elaboración de los productos
- ❑ Problemas en la comercialización
- ❑ Problemas climáticos
- ❑ Desarrollo de otras actividades no previstas en el proyecto
- ❑ Ausencia de beneficiarios
- ❑ Otros motivos (especificar)____________________

1.2- ¿Ha habido cambios en el grupo titular del proyecto?
Si la respuesta es afirmativa, indique las causas que los motivaron y las respuestas dadas a la situación:

Si ❑ No ❑

1.3- El grupo utiliza las maquinarias/equipamiento financiado por el Componente en el proceso de producción? *Si la respuesta fuera negativa o parcialmente, indique los motivos:*

- ❑ No funcionan
- ❑ Problemas con proveedores/service
- ❑ No son adecuadas para los productos que se elaboran
- ❑ No saben utilizarla

Otros motivos (especificar) ____________________

Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑

1.4- Cuántas veces el tutor visitó el proyecto? ____________________

1.5- Las recomendaciones del tutor les resultaron útiles?
Si la respuesta fuera negativa o parcial indique los motivos

- ❑ Resulta difícil entenderlas
- ❑ No tienen posibilidades de implementarlas
- ❑ Les parece que no son adecuadas para la realidad del emprendimiento
- ❑ Las condiciones del contexto impiden ponerla en práctica

Otros motivos (especificar

Si ❑ No ❑ Parcialmente ❑

2- APLICAR A PROYECTOS QUE NO CONTINÚAN EN EL TIEMPO. OBSERVACIONES SOBRE EL PROYECTO

2.1- ¿Se han entregado los insumos y herramientas a la Institución indicada? Si ❑ No ❑

Si la respuesta fuera negativa aplicar formulario de intimación y fundamente los motivos:

___

2.2 ¿La Institución ha donado las herramientas e insumos a alguna entidad de bien público? En caso afirmativo indique cuál: ___ Si ❑ No ❑

Si la respuesta fuera negativa intime, programe una nueva visita e indique cómo regularizará esta situación el C.C.M./Municipio:

a. Presentará una nueva propuesta en Gecal ❑
b. Reintegrará los fondos al M.T.E y S.S. ❑
c. Realizará la donación a una entidad de bien público ❑

3- INFORME TECNICO DEL SUPERVISOR Con letra clara y legible (Dejar copia en el Municipio/O.N:G. de las observaciones realizadas

En este apartado el supervisor deberá completar la totalidad los ítems referidos a las variables correspondientes al Desempeño de los beneficiarios

3.1. Desempeño de los beneficiarios

a) ¿Pudo constatar un buen nivel de asistencia y compromiso por parte de los beneficiarios en desarrollo del proyecto? Si ❑ No ❑

b) ¿Se ha cumplido de manera adecuada con el avance del cronograma del proyecto? Si ❑ No ❑

c) ¿Se presentaron inconvenientes que pudieran poner en peligro la ejecución del proyecto? (en caso ***afirmativo***, ¿los beneficiarios los resolvieron de manera adecuada? Si ❑ No ❑

d) Otros: (detallar) ___

3.2. Evaluación general del proyecto

Indique cómo calificaría cada uno de los siguientes aspectos del desarrollo del proyecto:

a. Organización y distribución de las actividades al interior del grupo	Muy adecuada ❑ Adecuada ❑ Poco adecuada ❑ Inadecuada ❑
b. Calidad del proceso productivo	Muy buena ❑ Buena ❑ Regular ❑ Mala ❑
c. Grado de comercialización	Alto ❑ Medio ❑ Bajo ❑ Insuficiente ❑
d. Inserción en el mercado local	Consolidada ... ❑ Inestable ❑ Insuficiente ❑ No tiene

4. Tutoría (Indague entre los beneficiarios la calidad de la tutoría recibida)

4.1 Teniendo en cuenta la evaluación de los beneficiarios, realice una breve evaluación de la tutoría de este proyecto.

___

Resultado de la visita: **Solicitud de baja** ❑ **Intimado** ❑ **Positivo** ❑

___ Firma del supervisor ___ Aclaración

___ Notificación entrevistado (firma) ___ Aclaración

Programa Jefes de Hogar - Componente Proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO

Anexo 2 A ***Formulario de intimación al Municipio/O.N.G.***

Nº de aprobación:	**Fecha de inicio: / /**
	Cantidad de beneficiarios:
Municipalidad/O.N.G.:	
Nombre del Proyecto:	

SR. MUNICIPIO/O.N.G.:

En la ciudad de ___, provincia de ___, el dia ___ el abajo suscripto en su carácter de funcionario del Componente Proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO en la GERENCIA DE EMPLEO y CAPACITACIÓN LABORAL de ___, se constituye en el domicilio ___ donde se ejecuta el Proyecto identificado con el Nº ___, dentro del marco del Programa Jefas y Jefes de Hogar- Componente Actividades socioproductivas HERRAMIENTAS x TRABAJO, en el que se detectan las irregularidades que se detallan a continuación:

1. No haber comprado los insumos y herramientas total o parcialmente	
2. No entrega de los materiales a los beneficiarios total o parcialmente	
3. No haber entregado al grupo beneficiario la documentación respaldatoria del proyecto y bienes adquiridos	
4. No verosimilitud de los datos de los beneficiarios contenidos en los proyectos	
5. Ausencia de donación de los insumos y herramientas a una entidad de bien público	
6. Otras (especificar)	

En el formulario de visita adjunto se detallan las características de las irregularidades detectadas.

Por este/os motivo/s: *(marcar según corresponda)*

❑ **Intimo a Ud. a que en el plazo de 10 (diez) días proceda a regularizar la situación detectada.**

Transcurrido este plazo realizaré una nueva visita a fin de verificar el debido cumplimiento.

❑ **Intimo a Ud. a que en plazo de 5 (CINCO) días corridos proceda a presentar el descargo en cuanto a la/s irregularidad/es citada/s, ante la GERENCIA DE EMPLEO Y CAPACITACION LABORAL,** sita en ___.

La presente se dicta conforme a lo dispuesto en el Anexo de la Resolución Conjunta S.E. Nº /06 y S.P.S y D.H. Nº /06.

QUEDA UD. DEBIDAMENTE NOTIFICADO/A

Firma del notificado/a ___ **Firma del supervisor:** ___
Aclaración: ___ **Aclaración:** ___
Doc. Nº : **Doc. Nro.:**

Programa Jefes de Hogar Componente Proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO

Anexo 2 B ***Formulario de intimación a los beneficiarios***

Nº de aprobación:	**Fecha de inicio: / /**
	Cantidad de beneficiarios:
Municipio/O.N.G.:	
Nombre del Proyecto: **Nombre de los beneficiarios:**	

SRES. BENEFICIARIOS:

En la ciudad de ___, provincia de ___, el dia ___ el abajo suscripto en su carácter de funcionario del Componente Proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO en la GERENCIA DE EMPLEO y CAPACITACION LABORAL de ___, se constituye en el domicilio ___ donde se ejecuta el proyecto identificado con el Nº ___, dentro del marco del Programa Jefas y Jefes de Hogar- Componente HERRAMIENTAS x TRABAJO, en el que se detectan las irregularidades, que se detallan a continuación:

1. No inicio del proyecto	
2. Ausencia no justificada de los insumos y/o equipamiento financiado	
3. No utilización con fines productivos de los bienes recibidos	
4. Ausencia reiterada de uno o varios beneficiarios	
5. Ausencia de devolución de los insumos y herramientas al C.C.M./Municipio	
6. Otras (especificar)	

En el formulario de visita adjunto se detallan las caracteristicas de las irregularidades detectadas.

Por este/os motivo/s: *(marcar según corresponda)*

❑ **Intimo a Ud. a que en el plazo de ________ (____) días proceda a regularizar la situación detectada.**

Transcurrido este plazo realizaré una nueva visita a fin de verificar el debido cumplimiento.

❑ **Intimo a Ud. a que en el plazo de 5 (CINCO) días proceda a presentar ante la GECAL el descargo correspondiente**

La presente se dicta conforme a lo dispuesto en el Anexo I de la Resolución Conjunta S.E. Nº /06 y S.P.S y D.H. Nº /06.

QUEDA UD. DEBIDAMENTE NOTIFICADO/A

Firma del notificado/a ________________________ **Firma del supervisor:**__________________________

Aclaración:________________________________ **Aclaración:**______________________________

Doc. Nº : **Doc. Nº:**

Programa Jefes de Hogar - Componente Proyectos productivos
HERRAMIENTAS x TRABAJO

Anexo 3 Remito de entrega de insumos y herramientas

A BENEFICIARIOS: ❑
AL CCM: ❑
AL MUNICIPIO: ❑

Nº de aprobación:	**Fecha de inicio: / /**
	Cantidad de beneficiarios:
Municipalidad/O.N.G.:	
Nombre de los beneficiarios:	
Nombre del Proyecto:	

Por el presente se deja constancia que el Municipio/O.N.G/ el beneficiario (en representación del grupo de beneficiarios que desarrollan el proyecto de la referencia) ______________________________ , de la localidad de ____________________ provincia de _______________ , en el día de la fecha, han hecho entrega a los beneficiarios/ al CCM/ al Municipio de los materiales e insumos que se detallan a continuación:

Materiales e insumos ***(indicar características: marca, tipo, potencia, color, calidad, etc)***	**Unidad**	**Cantidad**

(Si es necesario, fotocopiar esta hoja)

El beneficiario/el CCM/el Municipio _________________________, CUIL ____-_________________-____ DNI N° ________________________que firma al pie, acepta haber recibido del Municipio/O.N.G./de los beneficiarios lo declarado en el presente remito.

________________________ ________________________

Firma y aclaración del beneficiario Firma y aclaración del CCM/Municipio

Programa Jefes de Hogar - Componente Proyectos productivos
HERRAMIENTAS x TRABAJO

Anexo 4 ***Formulario de solicitud de baja del proyecto***

Nº de aprobación:	**Fecha de inicio: / /**
	Cantidad de beneficiarios:
Municipio/O.N.G.:	
Nombre del Proyecto:	

SR. MUNICIPIO/O.N.G.:

En la ciudad de ______________________, provincia de__________ el día __________ el abajo suscripto en su carácter de funcionario del Componente de Proyectos productivos HERRAMIENTAS x TRABAJO en la GERENCIA DE EMPLEO Y CAPACITACION, se constituye en el domicilio ____ donde se ejecuta el Proyecto identificado con el Nº _____________, dentro del marco del Programa Jefas y Jefes de Hogar - Componente Proyectos productivos, en el que se ha/n detectado la reiteración de la/s siguiente/s irregularidad/es, por lo que se procederá a solicitar la baja del proyecto:

1. No inicio del proyecto	
2. Ausencia no justificada de los insumos y/o equipamiento financiado	
3. No utilización con fines productivos de los bienes recibidos	
4. Ausencia reiterada de uno o varios beneficiarios	
5. Ausencia de donación de los insumos y herramientas a una entidad de bien público	
6. Otras (especificar)	

Intimo a Ud. a que en plazo de 5 (CINCO) días corridos, presente por escrito su descargo ante la GERENCIA DE EMPLEO sita en ____

Asimismo, se notifica que se solicitará la BAJA del proyecto y en el caso en que el MUNICIPIO/O.N.G. fuera el responsable de la irregularidad detectada, el Programa se reserva los derechos de reclamar los daños y perjuicios derivados del incumplimiento acaecido, de acuerdo a lo consignado en la cláusula sexta del convenio suscrito entre el MINISTERIO y la Municipalidad/O.N.G. Asimismo, si la BAJA solicitada se debiera a una irregularidad acontecida durante la ejecución del proyecto y la responsabilidad de la misma fuera de los beneficiarios, los insumos y herramientas deberán ser entregados a la Institución que se le indique.

La presente se dicta conforme a lo dispuesto en el Anexo I de la Resolución Conjunta S.E. Nº /05 y S.P.S y D.H. Nº /05.

QUEDA UD. DEBIDAMENTE NOTIFICADO/A

Firma del notificado/a: _______________________ **Firma del supervisor:** ___________________

Aclaración:________________________________ **Aclaración:** ______________________________

Doc. Nº : ________________________________ **Doc. Nº :** ________________________________

Programa Jefes de Hogar - Componente Proyectos productivos
HERRAMIENTAS x TRABAJO

Anexo 5 Informe de Recomendación de la GECAL

Fecha de elaboración del presente Informe: ______/____________/________

Nombre del Proyecto:____

Nº aprobación: _ _ / _ _ _ _ / _ _ _

Nombre del Municipio/O.N.G.: _____________________________________

Fecha de realización de la visita:______________________

Solicitud de baja: Solicitud de Intimación:

Motivo: ____

Fecha de presentación del descargo:______________________

Descargo: Aceptado Rechazado

Describa brevemente el contenido del descargo:

Adjunta documentación Si No

Informe: Aceptado Rechazado

Motivos de rechazo del descargo por parte de la GECAL

____

____

____

____

____

____

Evaluación de los antecedentes del Proyecto y del Municipio/O.N:G.:

Factores que influyeron negativamente en el desarrollo del Proyecto, motivos que impidieron su desarrollo normal y la solución de las dificultades. Análisis particular de la irregularidad detectada. Hacer mención a las posibilidades de recomposición del Proyecto, la regularización del mismo, los resultados que den cuenta de la regularización, etc.

____

____

____

____

Recomendaciones:

No aplicar ninguna sanción

Baja del Proyecto

Recupero de los fondos aportados por el MTEySS:

Firma y aclaración del
Responsable en GECAL : ___________________________

— — — — — — — — — — — — —

Procuración del Tesoro de la Nación
y
Defensoría General de la Nación

MINISTERIO PUBLICO

Resolución Conjunta 3/2006

Apruébase el Reglamento del Tribunal de Enjuiciamiento.

Bs. As., 19/9/2006

Y VISTAS:

Las propuestas de modificación del Reglamento del Jury de Enjuiciamiento del Ministerio Público, aprobado por Resolución Conjunta nro. 1/98, modificado por Resolución Conjunta nro. 2/06, efectuadas por los integrantes de dicho Tribunal;

Y CONSIDERANDO:

Que a partir de las experiencias adquiridas en virtud de los juicios políticos celebrados ante el Tribunal de Enjuiciamiento del Ministerio Público de la Nación, surgieron diversas inquietudes que conducían a la necesidad de realizar una reforma al Reglamento del Tribunal aludido.

Que llegadas a conocimiento de los titulares de ambos Ministerios las propuestas efectuadas por los integrantes del Tribunal y evaluada tanto la normativa sugerida como sus fundamentos, se concluye que existe acuerdo en implementar la mayoría de las reformas propiciadas por entender que contribuirán a mejorar el funcionamiento del Tribunal, manteniendo el respeto por las garantías constitucionales del procedimiento.

Que, por todo lo expuesto,

EL PROCURADOR GENERAL
DE LA NACION
Y
LA DEFENSORA GENERAL
DE LA NACION
RESUELVEN:

1°) APROBAR el siguiente Reglamento del Tribunal de Enjuiciamiento:

Reglamento del Tribunal de Enjuiciamiento del Ministerio Público.

Capítulo I

Funcionamiento del Tribunal

Artículo 1º — Integrado el Tribunal de Enjuiciamiento, conforme lo establece el articulo 19 de la Ley Orgánica del Ministerio Público, sus integrantes, titulares y suplentes, prestarán juramento de desempeñar el cargo bien y legalmente, acorde con la Constitución Nacional y las leyes de la República, ante el/la Procurador/a General de la Nación y el/la Defensor/a General de la Nación.

Art. 2º — Si con anterioridad al juramento, se advirtiere que la designación de alguno de los vocales no reúne los requisitos legales, el/la Procurador/a General y el/la Defensor/a General, lo harán saber de inmediato al órgano pertinente a los efectos de una nueva designación.

Art. 3º — El cargo de vocal del Tribunal de Enjuiciamiento no dará lugar a retribución alguna, pero serán compensados los gastos ocasionados por la función, y se percibirán los viáticos y pasajes correspondientes al cargo de camarista, cuando deba trasladarse con motivo de sus tareas.

Art. 4º — Una vez efectuado el sorteo que prevé la Ley Orgánica, y determinado cuál de los integrantes del Tribunal ejercerá la presidencia en el primer período, quien resulte desinsaculado para ejercerla durante el siguiente, desempeñará el cargo de vicepresidente, y será el subrogante natural del presidente mientras dure su gestión, y así, sucesivamente.

Art. 5º — Vencido el mandato de un vocal en la presidencia, asumirá él que siga en orden de turno, dejándose constancia en un libro que se llevará al efecto y en cada uno de los sumarios en trámite. De la misma manera será reemplazado el vicepresidente.

Art. 6º — El presidente del Tribunal de Enjuiciamiento tendrá las siguientes atribuciones y funciones:

a) La conducción administrativa del Tribunal.
b) La firma de los proveídos simples en los sumarios en trámite.
c) La concesión de las licencias de los vocales, funcionarios y empleados.
d) La asignación de los gastos de funcionamiento y de los recursos, muebles y útiles.
e) La convocatoria del Tribunal cuando deba sesionar.
f) La representación del organismo en sus relaciones con otras instituciones.
g) La realización de todo otro acto pertinente al adecuado funcionamiento del Tribunal, que no esté asignado al pleno de los vocales.

Art. 7º — Si alguno de los vocales titulares no pudiera concurrir por causa justificada cuando fuere convocado a sesión por la presidencia, deberá ponerlo en conocimiento del presidente con la antelación suficiente y se citará al vocal suplente que corresponda.

Art. 8º — Cuando el tribunal se hubiera abocado para decidir algún incidente o para un juicio, los vocales suplentes que hubiesen sido convocados, continuarán en funciones hasta que la cuestión sea resuelta o el juicio finalice, aunque el impedimento del titular haya cesado.

Art. 9º — Cuando cualquiera de los vocales, titulares o suplentes, incluido el presidente, incurriera en inconducta grave en sus funciones, podrá ser removido por el voto de cinco de los vocales en ejercicio.

Previamente, el presidente, o quien lo reemplace, convocará a una única audiencia, que no será pública, al/la Procurador/a General, al/la Defensor/a General y al vocal cuestionado. Quien la presida, expondrá los hechos y la conducta reprochada, concediéndole luego la palabra al miembro acusado a los fines del ejercicio de su defensa. Se oirán, posteriormente, las opiniones del/la Procurador/a General y del/la Defensor/a General, pasando el Tribunal a deliberar en reunión secreta hasta obtener un veredicto, en el que se abstendrá de votar quien presidió. Los fundamentos de la decisión serán leídos, en audiencia convocada a tal fin, dentro del quinto día de emitido el veredicto, sirviendo de notificación al acusado.

Decidida la remoción, se efectuará el reemplazo por parte del suplente que corresponda, y se comunicará, a sus efectos, al órgano u organismo que hubiera designado al vocal removido.

Art. 10. — El/la Procurador/a General y el/la Defensor/a General, se dirigirán al Poder Ejecutivo, de la Nación, al Senado de la Nación, a la Corte Suprema de Justicia de la Nación, al Colegio Público de Abogados de la Capital Federal y a la Federación Argentina de Colegios de Abogados, para que designen, cada vez que sea necesario, a los vocales titulares y suplentes.

Art. 11. — Con antelación a la fecha de integración del Tribunal de Enjuiciamiento, el/la Procurador/a General y el/la Defensor/a General, sortearán los vocales referidos en el artículo 19 inc. "c" de la Ley Orgánica. El sorteo se realizará con intervención de dos Fiscales Generales o dos Defensores Públicos ante los Tribunales Colegiados, según su caso, y un secretario que dará fe y labrará un acta.

Quienes resulten designados podrán ser desafectados por el/la Procurador/a General o por el/la Defensor/a General, según corresponda de su asistencia a las audiencias de debate establecidas en el marco de sus tareas permanentes, desde el quinto día previo a la realización del debate ante el Tribunal de Enjuiciamiento y hasta el quinto día posterior a su finalización.

Art. 12. — En caso de ausencia, vacancia, renuncia, licencia u otro impedimento de alguno de los vocales titulares y suplentes mencionados en los incs. a, b y c del artículo 19 de la Ley Orgánica, el/la Procurador/a General y el/la Defensor/a General solicitarán de inmediato a los órganos u organismos respectivos designen sus reemplazantes y, mientras tanto, el Tribunal de Enjuiciamiento, funcionará con los miembros presentes, excepto para el juicio donde deberá funcionar en pleno.

Presupuesto del Tribunal. Composición y funcionamiento de la Secretaría

Art. 13. — El Tribunal contará con una Secretaría permanente, a cargo de un funcionario con jerarquía no inferior a Secretario de Fiscalía de Cámara, designado por el/la Procurador/a General con la conformidad del/la Defensor/a General, y los funcionarios y empleados de la planta de ambos organismos que, a criterio de sus titulares y del Tribunal, se estimen necesarios. A tal fin, se solicitará un informe anual al Tribunal de Enjuiciamiento.

Art. 14. — La Secretaría llevará los libros de entradas y salidas de sumarios, de actas, el indicado en el artículo 5º, y registros de resoluciones y sentencias, los cuales serán foliados y firmados en todas sus fojas por el Secretario.

Art. 15. — La Secretaría funcionará en la sede del Tribunal de Enjuiciamiento. El presupuesto del Tribunal será asignado conjuntamente por el Ministerio Público Fiscal y el Ministerio Público de la Defensa e incluido en el cálculo presupuestario anual.

Capítulo II

De los fiscales y defensores.

Art. 16. — Ante el Tribunal actuaran los fiscales titulares y adjuntos que, para cada caso, serán sorteados de una lista elaborada por el/la Procurador/a General o el/la Defensor/a General, según corresponda, quienes permanecerán en sus cargos hasta que la cuestión en la que intervengan concluya definitivamente, ya fuere en sede administrativa o judicial.

Art. 17. — A los fines del artículo anterior, el sorteo se efectuará en oportunidad de convocar al Tribunal, según las previsiones de la Ley Orgánica y de este Reglamento, y su resultado deberá ser puesto de inmediato en conocimiento del Tribunal.

Art. 18. — Los Fiscales titular y adjunto podrán actuar en forma conjunta o alternada, conforme lo establezca el primero, y contarán con el auxilio de los magistrados, funcionarios y empleados pertenecientes a la planta permanente del órgano respectivo que, según la entidad del caso, determine quien los hubiera designado.

Art. 19. — La propuesta, designación y actividad del defensor, se llevará a cabo en la forma establecida en el Código Procesal Penal de la Nación.

Los Defensores Públicos contarán con el auxilio necesario para su desempeño, que proveerá el/la titular del ministerio correspondiente.

Art. 20. — Los fiscales y defensores, titulares y adjuntos, que resulten designados podrán ser desafectados por el/la Procurador/a General o por el/la Defensor/a General, según corresponda, de su asistencia a las audiencias de debate establecidas en el marco de sus tareas permanentes, desde el quinto día previo a la realización del debate ante el Tribunal de Enjuiciamiento y hasta el quinto día posteriores a su finalización.

Art. 21. — Los integrantes del Tribunal así como los fiscales que actúen ante él deberán excusarse y podrán ser recusados cuando:

a) Medie parentesco por consanguinidad hasta el cuarto grado o segundo de afinidad con el magistrado sometido a sumario o, en su caso, con el denunciante.

b) Hubiesen sido denunciantes o denunciados, penalmente con anterioridad por el magistrado sometido a sumario o, en su caso, con el denunciante.

c) Tengan amistad íntima o enemistad manifiesta con el magistrado sometido a sumario o, en su caso, con el denunciante.

d) Tengan ellos, o algunos de sus parientes dentro de los grados indicados, interés en el proceso o juicio pendiente iniciado con anterioridad, o sociedad o comunidad, con el magistrado sometido a sumario o, en su caso con el denunciante.

e) Sean ellos, sus cónyuges, convivientes, padres o hijos, u otras personas a su cargo, acreedores, deudores o fiadores del magistrado sometido a sumario o, en su caso, del denunciante.

f) Hayan recibido ellos, sus cónyuges, convivientes, padres o hijos, u otras personas a su cargo, beneficios de importancia del magistrado sometido a sumario o, en su caso, del denunciante.

g) Medie razones de decoro o violencia moral debidamente justificada.

Art. 22. — La recusación deberá ser deducida en el primer acto procesal en que se intervenga, a través de un escrito que exprese, bajo sanción de inadmisibilidad, los motivos en que se basa, indicándose los nombres de los testigos y su residencia y acompañándose o mencionándose los documentos que el recusante intente hacer valer.

Del escrito y las pruebas se correrá traslado al recusado quien podrá, en el término de cuarenta y ocho horas, aceptar la causal invocada o rechazarla ofreciendo las pruebas que estime necesarias.

El Tribunal podrá rechazar la prueba ofrecida que evidentemente sea impertinente o superabundante, y contra esta decisión no habrá recurso alguno.

La resolución, que será irrecurrible y que deberá ser dictada dentro de los tres días de contestado el traslado o de producida la prueba, deberá contar con el voto de cuatro de los miembros del Tribunal, que de ser necesario será integrado por los suplentes.

Las recusaciones no suspenderán el plazo para contestar el traslado previsto en el artículo 26.

Art. 23. — La recusación o excusación del secretario y auxiliares deberá ser deducida y resuelta por los mismos motivos. El Tribunal averiguará sumariamente el hecho y resolverá lo que corresponda, sin recurso, alguno. En su caso, requerirá el reemplazo a la autoridad que corresponda.

Capítulo IV

Convocatoria

Art. 24. — La convocatoria efectuada por el/la Procurador/a General o el/la Defensor/la General, por las causares prescriptas en el artículo 18 de la Ley Orgánica, deberá contener los requisitos previstos para la requisitoria de elevación a juicio, según dispone el artículo 347 del Código Procesal Penal de la Nación.

Art. 25. — De la misma forma, al hacer lugar a un recurso de queja contra la denegatoria a convocar al Tribunal, éste remitirá lo resuelto para que el/la Procurador/a General o el/la Defensor/a General, en su caso, procedan de conformidad con lo dispuesto en el artículo anterior.

Art. 26. — Recibidas las actuaciones, el presidente notificará al fiscal designado y al imputado del contenido de la convocatoria del Tribunal y de su composición, haciéndoles saber que podrán compulsar la totalidad de las actuaciones y pruebas reservadas, para que en el término común de diez días, propongan las medidas de prueba que estimen conducentes para el debate, opongan excepciones o recusen con causa a los miembros del Tribunal. También se le hará saber al imputado el derecho que tiene de proveer a su defensa y que deberá constituir domicilio en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sede natural del Tribunal, o en la jurisdicción donde por razones excepcionales hubiere resuelto sesionar.

Art. 27. — En todos los casos un defensor público designado por la Defensoría General de la Nación deberá, conocer, en su carácter de defensor sustituto, las alternativas del proceso e intervenir en la defensa si fuere necesario.

En lo restante, regirán las disposiciones contenidas en la Reglamentación Interna de la Defensoría General de la Nación, y supletoriamente, regirán las normas contenidas en el Libro I, Título IV, Capítulo VII del Código Procesal Penal de la Nación.

Art. 28. — Dentro del plazo indicado en el artículo 26, si el fiscal lo estimare necesario, podrá realizar la prevención sumaria que prevé el artículo 20, inc. "c", 2, de la Ley Orgánica.

De la misma forma, el acusado podrá solicitarla al fiscal, quien en uno u otro caso, la cumplirá salvaguardando el derecho de defensa.

En tales casos, el fiscal comunicará esa circunstancia al Tribunal a fin de que se suspenda el término de la citación a juicio, plazo que no podrá ser mayor al de otros diez días.

Art. 29. — Si fuera imprescindible para garantizar la normal prestación, del servicio o evitar los efectos de alguna conducta delictiva, el Tribunal de oficio o por pedido fundado del/la Procurador/a General o del/la Defensor/a General, según el caso, podrá disponer la suspensión del imputado, una auditoría o el secuestro de los libros y archivos de la fiscalía o defensoría involucrada y toda otra medida cautelar pertinente. Contra la decisión que disponga la suspensión no cabrá recurso alguno.

El fiscal también podrá solicitar la suspensión del magistrado, el secuestro de los libros y archivos de la fiscalía o defensoría involucrada y toda otra medida cautelar pertinente, cuando en escrito fundado acreditare que tales medidas sean imprescindibles a los efectos de evitar la obstrucción del proceso.

La suspensión podrá dejarse sin efecto cuando hubieran desaparecido las razones que la justificaron, o mantenerse hasta la finalización del juicio.

Una vez dispuestas las medidas, se comunicarán de inmediato al/la Procurador/a General o al/la Defensor/a General, para que se adopten los recaudos pertinentes para hacerlas efectivas.

Art. 30. — Vencido el plazo previsto en el artículo 26, dentro de los cinco días, el presidente convocará a las partes a una audiencia en la que el Tribunal resolverá sobre la procedencia de las pruebas ofrecidas y, estimada la duración del debate, fijará su fecha en un plazo no inferior a diez días, quedando las partes debidamente notificadas.

Sin embargo, si se acreditare que la producción de la prueba puede dilatarse en forma extraordinaria, el Tribunal, por auto fundado, podrá prorrogar la citación a debate, hasta sesenta días más.

La incomparecencia de las partes a la audiencia no suspenderá la prosecución del juicio.

Capítulo V

El Juicio y la sentencia

Art. 31. — La asistencia a la audiencia de debate no es obligatoria para el magistrado acusado.

La asistencia de los fiscales o defensores designados por la Procuración General o de la Defensoría General y, en su caso, del defensor particular del magistrado acusado es obligatoria, bajo apercibimiento de comunicar la inasistencia o de ser sancionados, si correspondiere.

La incomparecencia de los defensores particulares del magistrado no postergará ni suspenderá el juicio, el que continuará con la asistencia del defensor público.

Art. 32. — El debate será dirigido por el presidente.

Las partes, con autorización del presidente, podrán formular preguntas al magistrado acusado y a los testigos, peritos e intérpretes, comenzando por la que hubiera propuesto a los testigos y si hubieran sido ambas, por la acusación.

Los miembros del Tribunal, con la conformidad del presidente, podrán formular preguntas al magistrado acusado y a los testigos, peritos e intérpretes.

En todo lo demás se aplicarán las reglas del debate contempladas en el Código Procesal Penal de la Nación.

En caso de incomparecencia de los testigos, peritos o intérpretes, se aplicará el artículo 154 de dicho Código.

Art. 33. — El Tribunal podrá disponer las medidas que sean necesarias para mejor proveer, las que deberán ser cumplidas antes del cierre del debate.

Art. 34. — Terminado el debate, el presidente fijará audiencia para la lectura de la sentencia dentro de los quince días, tratando de observar en lo posible los principios que hacen a la inmediatez y continuidad entre el debate y el veredicto, pudiendo inclusive dictar éste inmediatamente de cerrado el debate, luego de la deliberación, y los fundamentos dentro del término establecido en la Ley Orgánica.

Art. 35. — Las sentencias del Tribunal se redactarán en forma impersonal, sin perjuicio de que los miembros disidentes con la opinión de la mayoría emitan su voto por separado.

Cada punto de la sentencia deberá fundarse en las pruebas producidas o incorporadas durante el debate y en el derecho aplicable.

En la parte dispositiva, la sentencia resolverá la absolución o remoción del cargo del condenado, lo que corresponda sobre las costas, sobre la restitución del imputado en su cargo si fuera absuelto y, de corresponder, la remisión de las actuaciones al fiscal competente para que se investiguen los delitos de acción pública que hubieran surgido del juicio.

Si con motivo del debate se conocieran nuevos elementos que el Tribunal entienda que daban ser considerados a los efectos disciplinarios se remitirán al/la Procurador/a General o al/la Defensor/a General, según corresponda, a sus efectos.

Art. 36. — El fallo será leído en audiencia pública con la presencia del Tribunal. La lectura valdrá como formal notificación para las partes.

Art. 37. — Se dispondrá el archivo de los actuados y la reposición en el cargo del imputado, si estuviera suspendido, una vez transcurridos ciento ochenta días desde la recepción de las actuaciones por el Tribunal sin que se hubiera dictado sentencia.

Capítulo VI

Disposiciones Generales

Art. 38. — Los plazos de este reglamento se computarán como días hábiles judiciales para la jurisdicción de la sede natural del Tribunal, pudiendo habilitarse días y horas inhábiles.

La mesa de entradas del Tribunal funcionará los días hábiles judiciales de 10 a 16 hs.

Art. 39. — Las comunicaciones a los medios de prensa serán efectuadas por el Presidente del Tribunal o por el Secretario a indicación de aquél.

Art. 40. — El presente reglamento entrará en vigencia el día hábil siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 41. — Protocolícese y publíquese. — Esteban Righi. — Stella M. Martínez.

Secretaría de Energía

GAS NATURAL

Resolución 1329/2006

Actualización de la normativa en relación con la homologación efectuada por la Resolución Nº 208/2004 del Ministerio de Planificación Federal, Inversión Pública y Servicios, del Acuerdo para la Implementación del Esquema de Normalización de los Precios del Gas Natural en Punto de Ingreso al Sistema de Transporte, dispuesto por el Decreto Nº 181/2004.

Bs. As., 19/9/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0284160/2006 del Registro del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, las disposiciones del ACUERDO PARA LA IMPLEMENTACION DEL ESQUEMA DE NORMALIZACION DE LOS PRECIOS DEL GAS NATURAL EN PUNTO DE INGRESO AL SISTEMA DE TRANSPORTE, DISPUESTO POR EL DECRETO Nº 181 del 13 de febrero de 2004 (el "Acuerdo") homologado por la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004 y las de las Resoluciones de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 265 del 24 de marzo de 2004, Nº 659 del 18 de junio de 2004, Nº 752 del 23 de mayo de 2005, Nº 882 del 18 de julio de 2005, Nº 939 del 4 de agosto de 2005, Nº 2020 del 23 de diciembre de 2005 y Nº 275 del 2 de marzo de 2006; la Nota de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 426 de fecha 17 mayo de 2004 y la del ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS (ENARGAS) Nº 2975/2004 y las del Artículo 24 del Decreto Nº 180 del 13 de febrero de 2004, y

CONSIDERANDO:

Que resulta menester proceder a readecuar la normativa derivada de la mencionada Nota de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 426 de fecha 17 mayo de 2004 (reglamentada por Notas del ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS (en adelante ENARGAS) Nº 2666/2004 y Nº 2667/2004), por una comprensiva del proceso también emergente del ACUERDO PARA LA IMPLEMENTACION DEL ESQUEMA DE NORMALIZACION DE LOS PRECIOS DEL GAS NATURAL EN PUNTO DE INGRESO AL SISTEMA DE TRANSPORTE, dispuesto por el Decreto Nº 181/2004 (el "Acuerdo"), y establecido en el inciso B) del Artículo 4º de ese mismo "Acuerdo".

Que ello surge a partir del avance acaecido en el proceso dispuesto por ese inciso B) del Artículo 4º del Acuerdo; y en particular, por las disposiciones que a esos efectos están contenidas en las Resoluciones de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, Nº 2020 del 23 de diciembre de 2005 y Nº 275 del 2 de marzo de 2006.

Que la Resolución de esta SECRETARIA DE ENERGIA Nº 882 del 18 de julio de 2005 dispuso la obligatoriedad de la inscripción en los registros del MERCADO ELECTRONICO DE GAS (en adelante MEG) de todo arreglo de compraventa de gas natural; y ello a los fines de que las prestatarias de servicios de transporte de gas por redes, habilitaran a los respectivos "cargadores" (contratantes de servicios de transporte), la prestación de los servicios de transporte, en base a registros ciertos de las existencias de arreglos de suministro de gas natural, compatibles con la normativa vigente.

Que la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 939 del 4 de agosto de 2005 dispuso la manera y el orden de asignar las diferencias entre los volúmenes autorizados a inyectar por las Transportistas y los realmente inyectados a los sistemas de transporte, entre los arreglos de suministro registrados en el MEG.

Que a los fines de asegurar el abastecimiento del mercado interno, conforme a la normativa vigente, las prioridades indicadas en el apartado "Asignación de Inyecciones" del Anexo I de la Resolución Nº 939 del 4 de agosto de 2005 señalada, resultan de aplicación al total de las inyecciones de gas natural de cada productor.

Que la mencionada normativa fue dictada en consonancia con las disposiciones de la Resolución del ENARGAS Nº 716 del 5 de octubre de 1998, que regula la administración de los Centros de Despacho de los sistemas de transporte y distribución de gas natural por redes.

Que asimismo, las prioridades de asignación para el transporte de gas natural en firme contratado por las distribuidoras con las transportistas, a los fines del cumplimiento del "Acuerdo" arriba mencionado, fueron determinadas mediante Nota de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 426 de fecha 17 mayo de 2004 y luego implementadas mediante normas y procedimientos de despacho contenidas en las Notas del ENARGAS Nº 2666/2004 y Nº 2667/2004 y las del Artículo 24 del Decreto Nº 180 del 13 de febrero de 2004; y que las mismas resultan vigentes y aplicables a la misma función, la cual es asegurar la prioridad en el uso del transporte firme contratado por prestatarias de distribución, para los volúmenes considerados como pertenecientes a la columna "A" del Anexo II del mencionado "Acuerdo".

Que las estaciones de Gas Natural Comprimido (en adelante GNG) deben recibir una facturación correspondiente a los volúmenes por ellas efectivamente consumidos, con más los que corresponden a los volúmenes de gas autorizados a ser retenidos por las prestatarias de servicios de transporte de gas natural, en concepto de combustible para compresión y mermas, acorde a los respectivos cuadros tarifarios vigentes.

Que los procedimientos dispuestos por la DIRECCION GENERAL DE ADUANAS dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION referidos al AREA ADUANERA ESPECIAL delimitada en el Territorio Argentino de la Isla Grande de Tierra del Fuego, PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR, requieren de la adopción de ciertos recaudos concernientes a la contabilización de las diferencias ocurridas entre los volúmenes de gas natural solicitados a productores de ese fluido ubicados en esa porción del Territorio Nacional y los que corresponde facturar a estaciones de GNC.

Que el punto 6.1) del CAPITULO I del ANEXO I, "PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ABASTECIMIENTO AL MERCADO INTERNO DE GAS NATURAL" de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 659 del 18 de junio de 2004, establece que: "En tal sentido, el volumen de gas que ingrese al sistema de transporte de Transportadora de Gas del Sur Sociedad Anónima (en adelante TGS) o Transportadora de Gas del Norte Sociedad Anónima (en adelante TGN), por sobre el gas comprometido por cada productor en la columna A del Anexo II del "Acuerdo", y luego de la eventual reasignación de volúmenes por aplicación de las disposiciones del Anexo I de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 503 de fecha 21 de mayo de 2004, deberá ser afectado primariamente al cumplimiento de los volúmenes de inyección adicional solicitados acorde a esta reglamentación. Del total de las inyecciones de cada productor, siempre la primera prioridad la tendrá el volumen de gas comprometido por cada productor en la columna A del Anexo II del "Acuerdo", hasta completar el volumen que cada uno hubiera comprometido, y en segundo lugar se asignará el volumen correspondiente a la reasignación a prestatarias de distribución que resultare en consecuencia de la aplicación del mecanismo establecido en el Anexo I de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 503 de fecha 21 de mayo de 2004, y por último los volúmenes de inyección adicional solicitados a cada productor. TGS S.A. y TGN S.A. serán las responsables del cumplimiento estricto de lo dispuesto en este punto".

Que los párrafos cuarto y quinto del Artículo 3º de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005 establecen que: "Aquellos Grandes Usuarios que en sus acuerdos vigentes con las prestatarias del servicio de distribución al momento de la firma del ACUERDO, habían ya previsto la reducción del volumen firme o garantizado, deberán preservar esa situación en favor de la prestataria, de modo tal que esta última pueda utilizar el gas natural resignado por ese usuario, en las mismas condiciones que lo hubiera hecho bajo el acuerdo o contrato vigente entre las partes al momento de la firma del ACUERDO. Los Grandes Usuarios Interrumpibles, según fuera su condición al momento de la firma del ACUERDO, podrán también solicitar la cesión del gas natural correspondiente y realizar los acuerdos respectivos con los PRODUCTORES involucrados, siguiendo los mismos criterios aplicables para los Grandes Usuarios Firmes. El perfil de consumo de estos usuarios interrumpibles se definirá en función del consumo que hubieran registrado en los DOCE (12) meses previos a la firma del ACUERDO. Dada su característica de interrumpibilidad, deberán prever en sus acuerdos de cesión de los volúmenes originalmente dispuestos para la prestataria según el ACUERDO, y en los acuerdos emergentes a suscribir por esos usuarios con esos PRODUCTORES, y exclusivamente por estos volúmenes, la subordinación de su consumo a los requerimientos de gas natural que en cada momento realice esa prestataria del servicio de distribución."

Que los párrafos quinto y sexto del Artículo 4º de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005 establecen que: "Aquellos usuarios del Servicio General "G" que en sus acuerdos vigentes con las prestatarias del servicio de distribución al momento de la firma del ACUERDO, tenían ya prevista la reducción del volumen firme o garantizado, deberán preservar esa situación en favor de la prestataria, de modo tal que esta última pueda utilizar el gas natural resignado por ese usuario, en las mismas condiciones que lo hubiera hecho bajo el acuerdo o contrato vigente entre las partes al momento de la firma del ACUERDO".

Que en el caso que un usuario del Servicio General "G" tuviera excedentes de consumo por encima de la reserva de capacidad acordada con la distribuidora, y en tanto esos consumos fueran facturados a la tarifa vigente para los cargos por METRO CUBICO (m3) consumido de esta categoría, los mismos serán considerados como volúmenes interrumpibles, y en tal caso estos usuarios podrán también solicitarla cesión del gas natural correspondiente a la parte interrumpible y realizar los acuerdos respectivos con los PRODUCTORES involucrados, siguiendo los mismos criterios aplicables para la parte firme del consumo. El perfil de consumo de la parte interrumpible se definirá en función del consumo que hubieran registrado en los DOCE (12) meses previos a la firma del ACUERDO. Dada la característica de interrumpibilidad de estos volúmenes, los usuarios deberán prever en sus acuerdos de cesión de los volúmenes originalmente dispuestos para la prestataria según el ACUERDO, y en los acuerdos emergentes a suscribir por esos usuarios con esos PRODUCTORES por estos volúmenes, la subordinación de esta porción del consumo a los requerimientos de gas natural que en cada momento realice esa prestataria del servicio de distribución.

Que el tercer párrafo del artículo 7º de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005 establece que: "Si existieran acuerdos particulares en los cuales el usuario del Servicio General "P" tenía ya prevista la reducción de su consumo, y esos acuerdos estuvieran vigentes al momento de la firma del ACUERDO, deberán preservar esa situación en favor de la prestataria, de modo tal que esta última pueda utilizar el gas natural resignado por ese usuario, en las mismas condiciones que lo hubiera hecho bajo el acuerdo o contrato vigente entre las partes al momento de la firma del ACUERDO".

Que el artículo 16 de la mencionada Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, establece la necesidad de que los productores de gas natural alcanzados por las disposiciones de la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004 y su reglamentación, suministren a las prestatarias de servicios de distribución de gas por redes, volúmenes suficientes para que éstas puedan seguir abasteciendo a los consumos de las categorías y grupos de usuarios para las cuales esas prestatarias deben seguir adquiriendo y proveyendo el gas natural, aún luego de avanzado el proceso de separación de las actividades de adquisición y suministro de gas natural para las categorías y grupos de usuarios alcanzados por las disposiciones del inciso B) del Artículo 4º del mencionado "Acuerdo".

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete conforme lo establecido en el Artículo 9º del Decreto Nº 1142 de fecha 26 de noviembre de 2003.

Que la presente medida se dicta en uso de las facultades emergentes del Artículo 6º de la Ley Nº 17.319, el Artículo 3º de la Ley Nº 24.076, y su reglamentación, y asimismo en función de lo dispuesto en el Artículo 31 del Decreto Nº 180 y los Artículos 4º y 5º del Decreto Nº 181, ambos de fecha 13 de febrero de 2004.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE ENERGIA
RESUELVE:

Artículo 1º — Los siguientes conceptos corresponden todos a volúmenes que, a partir de las disposiciones de la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004, que homologó el ACUERDO PARA LA IMPLEMENTACION DEL ESQUEMA DE NORMALIZACION DE LOS PRECIOS DEL GAS NATURAL EN PUNTO DE INGRESO AL SISTEMA DE TRANSPORTE, DISPUESTO POR EL DECRETO Nº 181 del 13 de febrero de 2004 (el "Acuerdo") y a efectos de las disposiciones de las Resoluciones de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 659 del 18 de junio de 2004, Nº 752 del 23 de mayo de 2005, Nº 882 del 18 de julio de 2005, Nº 939 del 4 de agosto de 2005, Nº 2020 del 23 de diciembre de 2005 y Nº 275 del 2 de marzo de 2006, y de las disposiciones de la Nota de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 426 de fecha 17 mayo de 2004, deben ser considerados como pertenecientes a la columna "A" del Anexo II del mencionado "Acuerdo" aprobado por la mencionada Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004.

a) Volúmenes comunicados a productores y a MERCADO ELECTRONICO DE GAS S.A. (en adelante MEGSA), indicados por la SECRETARIA DE ENERGIA a través de la SUBSECRETARIA DE COMBUSTIBLES o de la DIRECCION NACIONAL DE ECONOMIA DE LOS HIDROCARBUROS dependiente de la SUBSECRETARIA DE COMBUSTIBLES, para ser suministrados a prestatarias de servicios de distribución de gas por redes, a partir de las disposiciones de la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004, y/o de las del Artículo 16 de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, todos incluidos en el concepto "DDR" en las correspondientes inscripciones en el registro del MERCADO ELECTRONICO DE GAS (en adelante MEG).

b) volúmenes contratados por esas prestatarias de distribución con vendedores de gas, y adecuadamente registrados en el MEG.

c) volúmenes a ser suministrados por vendedores de gas a los denominados "Nuevos Consumidores Directos" (definición que limita los volúmenes correspondientes a esos contratos, a aquellos acordados a vender a esos consumidores por efecto de las disposiciones de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005) y registrados en el MEG bajo esa denominación y característica, en tanto antes suministrados a prestatarias de distribución y luego a esos consumidores, por virtud de las disposiciones del "ACUERDO" arriba mencionado y de las demás disposiciones que lo reglamentan.

d) volúmenes a ser suministrados a estaciones de Gas Natural Comprimido (en adelante GNC), contratados o asignados en concepto de "Inyección Adicional Permanente" a partir de las disposiciones de las Resoluciones de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, Nº 2020 del 23 de diciembre de 2005 y Nº 275 del 2 de marzo de 2006, (mediante el "Mecanismo de asignación de gas natural a estaciones de GNC", o en el mercado "spot" del MEG dispuesto por esas normas), y por hasta el incluido en la "Reserva Mínima Inicial" definida en el Artículo 24 del Decreto Nº 180 del 13 de febrero de 2004.

e) volúmenes contratados con productores o comercializadores por generadoras de electricidad para servicio público, definidos en los apartados 2.1.iii y 5.1.iii del "ACUERDO" homologado por la mencionada Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004.

Art. 2º — Los productores alcanzados por las disposiciones del ACUERDO PARA LA IMPLEMENTACION DEL ESQUEMA DE NORMALIZACION DE LOS PRECIOS DEL GAS NATURAL EN PUNTO DE INGRESO AL SISTEMA DE TRANSPORTE, DISPUESTO POR EL DECRETO 181 del 13 de febrero de 2004 (el "Acuerdo") homologado por la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004, deberán respetar en sus confirmaciones diarias de gas natural y en la inyección efectiva a los sistemas de transporte con destino a los consumidores que deben recibirlo por efecto de acuerdo de partes o disposiciones de autoridades competentes, por programaciones o reprogramaciones, el mismo orden de "prioridades" descripto en el apartado "Asignación de Inyecciones" del ANEXO I de la Resolución de esta SECRETARIA DE ENERGIA Nº 939 del 4 de agosto de 2005.

Art. 3º — Por efecto de las disposiciones de las normas mencionadas en los artículos precedentes, las prestatarias de servicios de transporte de gas por redes, licenciadas o concesionadas, asignarán transporte con primera prioridad, al gas cargado sobre el transporte firme contratado por las prestatarias del servicio de distribución, que cada productor inyecte en cada cuenca, hasta completar, para cada cuenca de origen del gas, el volumen diario correspondiente a los conceptos que, acorde al enunciado del Artículo 1º de la presente resolución, pertenecen a la columna "A" del Anexo II del ACUERDO PARA LA IMPLEMENTACION DEL ESQUEMA DE NORMALIZACION DE LOS PRECIOS DEL GAS NATURAL EN PUNTO DE INGRESO AL SISTEMA DE TRANSPORTE, DISPUESTO POR EL DECRETO Nº 181/2004 (el "Acuerdo"), aprobado por la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004.

A estos efectos, las transportistas deberán regirse por las normas y procedimientos de despacho dispuestas por el ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS (ENARGAS), Organismo autárquico en el ámbito de la SECRETARIA DE ENERGIA junto a las demás dispuestas por ese organismo para implementar las disposiciones del "Acuerdo" arriba referido y establecidas a través de su Nota Nº 2975 del 11 de junio de 2004; y deberá regirse también por las normas dispuestas por la Nota de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 426 de fecha 17 mayo de 2004. A esos efectos, las prestatarias de servicios de transporte de gas por ductos (transportistas) deberán exigir a los responsables de la inyección de gas en cada Punto de Ingreso al Sistema de Transporte, que identifiquen las prioridades establecidas en el artículo 2º de la presente resolución, para cada uno de los volúmenes diarios confirmados y efectivamente inyectados al sistema de transporte, para cada uno de sus destinatarios, cargadores o clientes de cargadores; y ello así con carácter de declaración jurada.

Esas transportistas deberán reponer por su cuenta cualquier desbalance que resultare del eventual incumplimiento de lo aquí dispuesto, sin perjuicio de su habilidad para reclamar ante el productor que hubiese incurrido en el defecto de inyección correspondiente, y/o que hubiese confirmado volúmenes de gas sin respetar las prioridades dispuestas en la presente resolución, y de la eventual aplicación al mismo del "Régimen de Penalidades" dispuesto en el ANEXO I de la Resolución SECRETARIA DE ENERGIA Nº 939 del 4 de agosto de 2005, "Régimen complementario del despacho del transporte y distribución de gas natural, que contempla el funcionamiento del Mercado 'Spot' de gas natural que opera en el ámbito del MERCADO ELECTRONICO DE GAS (MEG)".

Art. 4º — Las prestatarias de servicios de distribución de gas natural correspondientes, debe-

rán informar a esa transportista, con copia al MERCADO ELECTRONICO DE GAS S.A. (MEGSA) y a la SUBSECRETARIA DE COMBUSTIBLES dependiente de la SECRETARIA DE ENERGIA, los volúmenes totales vigentes de "Reserva Mínima Inicial" (en adelante RMI) de estaciones de Gas Natural Comprimido, para cada Subzona de distribución y ruta de transporte, con periodicidad mensual o de mayor frecuencia (si las partes lo acordasen), informando los de cada mes, hasta el penúltimo día hábil del mes anterior. A esos efectos, las prestatarias de distribución deben respetar la calidad que el punto 4.2.17. de las Reglas Básicas de la Licencia de Distribución, aprobado por el Decreto Nº 2255 del 2 de diciembre de 1992, le asigna a la RMI originalmente otorgada a estaciones de GNC existentes a la fecha de vigencia del Decreto Nº 180 del 13 de febrero de 2004; y ello así, por efecto de las disposiciones de los artículos 23 y 24 de ese mismo Decreto.

Art. 5º — Las prestatarias de distribución de gas natural por redes deberán informar a las transportistas y a la SUBSECRETARIA DE COMBUSTIBLES dependiente de la SECRETARIA DE ENERGIA, los volúmenes agregados de Cantidades Máximas Diarias que corresponden a los contratos con "Nuevos Consumidores Directos" (acorde a la definición inscripta en los Artículos 1º y 9º de la presente resolución), para cada Subzona de distribución y ruta de transporte, con la misma periodicidad dispuesta en el artículo anterior.

Art. 6º — El resto de la información necesaria para el cumplimiento de estas instrucciones debe obtenerse por los canales ya dispuestos a esos efectos; esto es, el envío de la información destinada a los Centros de Despacho de las transportistas y distribuidoras y entregada normalmente a los de las transportistas; y el envío de la información intercambiada habitualmente entre las transportistas y MERCADO ELECTRONICO DE GAS S.A. (MEGSA).

Art. 7º — A efectos de la facturación de volúmenes de gas consumidos por estaciones de Gas Natural Comprimido (en adelante GNC), y a fin de que el monto efectivamente facturado coincida con el que resulte de las mediciones correspondientes y del añadido a esos volúmenes de los autorizados en concepto de consumo de combustible para el transporte de gas por ductos y mermas, acorde a los cuadros tarifarios vigentes en cada momento, deberá procederse como sigue:

a) Cada prestataria de servicios de distribución de gas por redes que presta servicios a estaciones de GNC deberá incluir en los registros correspondientes de MERCADO ELECTRONICO DE GAS S.A. (en adelante MEGSA) una entidad de información equivalente a una estación de GNC, de carácter virtual para cada ruta de transporte que alimente a cada una de sus Subzonas de distribución, que servirá a los meros efectos de la aplicación de este procedimiento.

b) Cada vendedor de gas natural destinado a estaciones de GNC deberá incluir en sus registros, que formen parte de la información que deba remitir periódicamente a las prestatarias de distribución, a las de transporte, a MEGSA y en su caso, a la DIRECCION GENERAL DE ADUANAS, dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, los correspondientes a las estaciones de GNC "virtuales" de cada prestataria de distribución.

c) Las diferencias que ocurrieren para cada período de facturación del gas entre (A) las solicitudes de gas realizadas por las prestatarias de distribución por cuenta y orden de estaciones de GNC a los proveedores (vendedores) de las estaciones de su Zona de distribución, y (B) los volúmenes que resulten de la suma de (i) los correspondientes a la efectiva medición de consumos de estaciones de GNC, para el mismo período de las mencionadas solicitudes, y (ii) los volúmenes autorizados para ese mismo período en concepto de consumo de combustible para el transporte de gas por ductos y mermas, acorde a los cuadros tarifarios vigentes en cada momento; deberán imputarse a la estación de GNC virtual correspondiente a la ruta de transporte, y Subzona de distribución de la prestataria de distribución que haya efectuado esas solicitudes de gas.

d) Esas diferencias podrán ser luego facturadas por los vendedores que hubiesen aceptado las solicitudes que resultaron en esas diferencias, a las prestatarias de distribución correspondientes. La facturación deberá realizarse al mismo precio que esté informado a MEGSA en el registro del contrato con cada estación de GNC para las cuales fueron realizadas las solicitudes que originaron esas diferencias. En su defecto, esas diferencias podrán ser compensadas, en circunstancias a acordar por las partes, mediante solicitudes realizadas por las prestatarias de distribución a los proveedores con los cuales cuenten acuerdos voluntarios de provisión de gas natural, debidamente inscriptos en MEGSA, en exceso de los volúmenes efectivamente consumidos por esas prestatarias, y a fin de generar diferencias que compensen a las originadas en la operatoria recién descripta. En tales casos, la mayor solicitud de gas de esas prestatarias a esos proveedores que la abastecen con acuerdos voluntarios, podrá facturarse a esas prestatarias en las mismas condiciones y a los mismos precios inscriptos en esos acuerdos voluntarios, para el período correspondiente.

Art. 8º — A los fines de hacer uso de los derechos establecidos en los Artículos 3º, 4º y 7º de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, concernientes a la utilización de las opciones incluidas en los arreglos de suministro de servicio que oportunamente se hubiesen registrado en el MERCADO ELECTRONICO DE GAS (MEG), vigentes al momento de la firma del "Acuerdo", y por los que se había ya previsto la reducción del volumen firme o garantizado, en circunstancias también previstas en esos acuerdos registrados; las prestatarias de servicios de distribución de gas natural por redes deberán tener registradas esos arreglos de suministro bajo condiciones identificables como correspondientes exclusivamente a las aplicables a "Nuevos Consumidores Directos"; o como correspondientes a los volúmenes a ser provistos por los productores y comercializadores alcanzados por las disposiciones de la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004 y su reglamentación, a generadoras de electricidad para servicio público, alcanzados por las disposiciones de los apartados 2.1.iii y 5.1.iii del "Acuerdo" arriba definido.

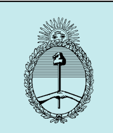
Art. 9º — La definición de "Nuevos Consumidores Directos" limita los volúmenes correspondientes a esos contratos, a aquellos acordados a vender a esos consumidores por efecto de las disposiciones de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, en tanto correspondientes a los volúmenes antes suministrados a prestatarias de distribución y luego a esos consumidores, por virtud de las disposiciones del "Acuerdo" arriba definido y de las demás disposiciones que lo reglamentan.

Art. 10. — Los volúmenes provistos por los productores y comercializadores alcanzados por las disposiciones del "Acuerdo" arriba definido y su reglamentación, a generadoras de electricidad para servicio público, son aquellos definidos en los apartados 2.1.iii y 5.1.iii del "Acuerdo".

Art. 11. — Por efecto de las mencionadas disposiciones de los Artículos 3º; 4º y 7º de la Resolución de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 752 del 23 de mayo de 2005, las prestatarias de distribución de gas natural por redes podrán utilizar al gas natural incluido en los acuerdos de suministro mencionados en el Artículo 8º de la presente resolución, y en tanto hubiesen sido registrados tal lo arriba descripto, en las mismas condiciones que lo hubiera hecho bajo el arreglo de suministro con el productor, vigente al momento de la firma del "Acuerdo" arriba mencionado; sea ello como resultado de la aplicación de un contrato entre partes o por las disposiciones contenidas en la Notas de la SECRETARIA DE ENERGIA Nº 426 de fecha 17 mayo de 2004 y del ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS (ENARGAS), Nº 2666/2004 y Nº 2667/2004, reglamentarias de las disposiciones de la Resolución del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS Nº 208 del 22 de abril de 2004. Las disposiciones de esas notas, referidas a la identificación de los volúmenes correspondientes a la columna "A" del Anexo II del "Acuerdo" y a las prioridades en la inyección de volúmenes de gas al sistema de transporte, y respecto de las entregas de esos volúmenes, quedan subsumidas en la presente resolución; y los conceptos incluidos en ellas, en su caso, reemplazados por los incluidos en la presente resolución. La definición de los volúmenes de gas natural correspondientes a la Columna "A" del Anexo II del mencionado "Acuerdo" corresponde, por lo tanto, a esta SECRETARIA DE ENERGIA.

Art. 12. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Daniel Cameron.

DISPOSICIONES



Dirección Nacional de Protección de Datos Personales

PROTECCION DE DATOS PERSONALES

Disposición 11/2006

Apruébanse las "Medidas de Seguridad para el Tratamiento y Conservación de los Datos Personales Contenidos en Archivos, Registros, Bancos y Bases de Datos Públicos no estatales y Privados".

Bs. As., 19/9/2006

VISTO el Expediente N° 153.743/06 del registro del MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS, las competencias atribuidas a esta DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES por la Ley N° 25.326 y su reglamentación aprobada por Decreto N° 1558 del 29 de noviembre de 2001, y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo prescripto por el artículo 9° de la Ley N° 25.326, el responsable o usuario del archivo de datos debe adoptar las medidas técnicas y organizativas necesarias para garantizar la seguridad y confidencialidad de los datos personales, a fin de evitar su adulteración, pérdida, consulta o tratamiento no autorizado y que permitan detectar desviaciones, intencionales o no, de información, ya sea que los riesgos provengan de la acción humana o del medio técnico utilizado.

Que por su parte, entre las atribuciones asignadas a la DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES se encuentra la de dictar las normas y reglamentaciones que se deben observar en el desarrollo de las actividades comprendidas en la Ley N° 25.326 (artículo 29, inciso 1, apartado b) y específicamente la de dictar normas administrativas y de procedimientos técnicos relativos al tratamiento y condiciones de seguridad de los archivos, registros y bases o bancos de datos públicos y privados (artículo 29, inciso 5, apartado a, del Anexo al del Decreto N° 1558/01), así como la de controlar la observancia de las normas sobre integridad y seguridad de los datos por parte de los archivos, registros o bancos de datos (artículo 29, inciso 1, apartado d, de la Ley N° 25.326).

Que como consecuencia de ello y en cumplimiento de la facultad que este Organo de Control tiene para el dictado de normas relativas a las condiciones de seguridad de los archivos, registros y bases o bancos de datos, corresponde aprobar las medidas de seguridad para el tratamiento y conservación de los datos personales, que deberán observar los responsables y usuarios de archivos, registros, bases y bancos de datos públicos no estatales y privados.

Que a tal fin, se establece un "Documento de Seguridad de Datos Personales", como instrumento para la especificación de la normativa de seguridad, el que deberá adecuarse en todo momento a las disposiciones vigentes en la materia dictadas por la DIRECCION NACIONAL DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES.

Que asimismo, se establecen TRES (3) niveles de seguridad: BASICO, MEDIO y CRITICO, conforme la naturaleza de la información tratada, pautas aplicables también a los archivos no informatizados (registro manual).

Que para cada uno de los niveles antes mencionados se han previsto distintas medidas de seguridad, establecidas teniendo en cuenta la mayor o menor necesidad de garantizar la confidencialidad e integridad de la información contenida en el banco de datos respectivo; la naturaleza de los datos y la correcta administración de los riesgos a que están expuestos, así corno también el mayor o menor impacto que tendría en las personas el hecho de que la información registrada en los archivos no reúna las condiciones de integridad y confiabilidad debidas.

Que se han establecido distintos plazos para la implementación de las medidas de seguridad que se propician, teniendo en consideración el nivel de seguridad de que se trate, así corno también la posibilidad de otorgar una prórroga previa solicitud debidamente fundamentada.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta el uso de las facultades conferidas en el artículo 29, inciso 1, apartado b, de la Ley N° 25.326 y artículo 29, inciso 5, apartado a, del Anexo al Decreto N° 1558/01.

Por ello,

EL DIRECTOR NACIONAL
DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES
DISPONE:

Artículo 1° — Apruébense las "Medidas de Seguridad para el Tratamiento y Conservación de los Datos Personales Contenidos en Archivos, Registros, Bancos y Bases de Datos Públicos no estatales y Privados", cuyo texto como Anexo I forma parte del presente.

Art. 2° — Establécese que el plazo para la implementación de las medidas de seguridad a contar desde la fecha del dictado del presente acto, será de DOCE (12) meses para las de Nivel Básico, de VEINTICUATRO (24) meses para las de Nivel Medio y de TREINTA Y SEIS (36) meses para las de Nivel Crítico, los que serán prorrogables a pedido de la parte interesada y por razones debidamente fundadas.

Art. 3° — Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — Juan A. Travieso.

ANEXO I

"MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EL TRATAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS DATOS PERSONALES CONTENIDOS EN ARCHIVOS, REGISTROS, BANCOS Y BASES DE DATOS PUBLICOS NO ESTATALES Y PRIVADOS"

• MEDIDAS DE SEGURIDAD DE NIVEL BASICO:

Los archivos, registros, bases y bancos de datos que contengan datos de carácter personal deberán adoptar las medidas de seguridad calificadas como de Nivel Básico que a continuación se detallan:

Disponer del Documento de Seguridad de Datos Personales en el que se especifiquen, entre otros, los procedimientos y las medidas de seguridad a observar sobre los archivos, registros, bases y bancos que contengan datos de carácter personal. Deberá mantenerse en todo momento actualizado y ser revisado cuando se produzcan cambios en el sistema de información.

Deberá contener:

1. Funciones y obligaciones del personal.

2. Descripción de los archivos con datos de carácter personal y los sistemas de información que los tratan.

3. Descripción de las rutinas de control de datos de los programas de ingreso de datos y las acciones a seguir ante los errores detectados a efectos de su corrección. Todos los programas de ingreso de datos, cualquiera sea su modo de procesamiento (batch, interactivo, etc.), deben incluir en su diseño, rutinas de control, que minimicen la posibilidad de incorporar al sistema de información, datos ilógicos, incorrectos o faltantes.

4. Registros de incidentes de seguridad.

4.1. Notificación, gestión y respuesta ante los incidentes de seguridad.

5. Procedimientos para efectuar las copias de respaldo y de recuperación de datos.

6. Relación actualizada entre Sistemas de Información y usuarios de datos con autorización para su uso.

7. Procedimientos de identificación y autenticación de los usuarios de datos autorizados para utilizar determinados sistemas de información. La relación entre el usuario autorizado y el/los sistemas de información a los que puede acceder debe mantenerse actualizada. En el caso en que el mecanismo de autenticación utilice contraseña, la misma será asignada por el responsable de seguridad de acuerdo a un procedimiento que garantice su confidencialidad. Este procedimiento deberá prever el cambio periódico de la contraseña (lapso máximo de vigencia) las que deberán estar almacenadas en forma ininteligible.

8. Control de acceso de usuarios a datos y recursos necesarios para la realización de sus tareas para lo cual deben estar autorizados.

9. Adoptar medidas de prevención a efectos de impedir amenazas de software malicioso (virus, troyanos, etc.) que puedan afectar archivos con datos de carácter personal. Entre otras: 1) Instalar y actualizar, con la periodicidad pertinente, software de detección y reparación de virus, ejecutándolo rutinariamente; 2) Verificar, antes de su uso, la inexistencia de virus en archivos recibidos a través de la web, correo electrónico y otros cuyos orígenes sean inciertos.

10. Procedimiento que garantice una adecuada Gestión de los Soportes que contengan datos de carácter personal (identificación del tipo de información que contienen, almacenamiento en lugares de acceso restringidos, inventarios, autorización para su salida fuera del local en que están ubicados, destrucción de la información en desuso, etc.).

Nota: Cuando los archivos, registros, bases y bancos contengan una serie de datos personales con los cuales, a través de un determinado tratamiento, se permita establecer el perfil de personalidad o determinadas conductas de la persona, se deberán garantizar las medidas de seguridad del presente nivel más las establecidas en los puntos 2, 3, 4 y 5 del siguiente.

• MEDIDAS DE SEGURIDAD DE NIVEL MEDIO:

Los archivos, registros, bases y bancos de datos de las empresas privadas que desarrollen actividades de prestación de servicios públicos, así como los archivos, registros, bases y bancos de datos pertenecientes a entidades que cumplan una función pública y/o privada que, más allá de lo dispuesto por el artículo 10 de la Ley N° 25.326, deban guardar secreto de la información personal por expresa disposición legal (v.g.: secreto bancario), además de las medidas de seguridad de nivel Básico, deberán adoptar las que a continuación se detallan:

1. El Instructivo de seguridad deberá identificar al Responsable (u órgano específico) de Seguridad.

2. Realización de auditorías (internas o externas) que verifiquen el cumplimiento de los procedimientos e instrucciones vigentes en materia de seguridad para datos personales.

Los informes de auditoría pertinentes, serán presentados al Responsable del Archivo a efectos de que se adopten las medidas correctivas que correspondan. La Dirección Nacional de Protección de Datos Personales, en las inspecciones que realice, deberá considerar obligatoriamente, con carácter no vinculante, los resultados de las auditorías referidas precedentemente, siempre que las mismas hayan sido realizadas dentro de un período máximo de un año.

3. Se limitará la posibilidad de intentar reiteradamente el acceso no autorizado al sistema de información.

4. Se establecerá un control de acceso físico a los locales donde se encuentren situados los sistemas de información con datos de carácter personal.

5. Gestión de Soportes e información contenida en ellos,

5.1. Se dispondrá de un registro de entradas y salidas de los soportes informáticos de manera de identificar, día y hora de entrada y salida del soporte, receptor, emisor, forma de envío, etc.

5.2. Se adoptarán las medidas necesarias para impedir cualquier recuperación de la información con posterioridad a que un soporte vaya a ser desechado o reutilizado, o que la información deba ser destruida, por la causa que correspondiere. Asimismo se deberán adoptar similares medidas cuando los soportes, o la información (ej.: cuando se hacen copias de respaldo a través de una red de transmisión de datos, la información sale de un soporte local y viaja hasta otro remoto vía dicha red.), vaya a salir fuera de los locales en que se encuentren ubicados,

5.3. Deberá disponerse de un procedimiento de recuperación de la información de respaldo y de tratamiento de la misma en caso de contingencias que pongan no operativo el/los equipos de procesamiento habituales.

6. Los registros de incidentes de seguridad, en el caso de tener que recuperar datos, deberán identificar la persona que recuperó y/o modificó dichos datos. Será necesaria la autorización en forma fehaciente del responsable del archivo informatizado.

7. Las pruebas de funcionamiento de los sistemas de información, realizadas con anterioridad a su puesta operativa no se realizarán con datos/archivos reales, a menos que se aseguren los niveles de seguridad correspondientes al tipo de datos informatizados tratados.

• MEDIDAS DE SEGURIDAD DE NIVEL CRITICO:

Los archivos, registros, bases y bancos de datos que contengan datos personales, definidos como “datos sensibles”, con la excepción que se señalará más abajo, además de las medidas de seguridad de nivel Básico y Medio, deberán adoptar las que a continuación se detallan:

1. Distribución de soportes: cuando se distribuyan soportes que contengan archivos con datos de carácter personal —incluidas las copias de respaldo—, se deberán cifrar dichos datos (o utilizar cualquier otro mecanismo) a fin de garantizar que no puedan ser leídos o manipulados durante su transporte.

2. Registro de accesos: se deberá disponer de un registro de accesos con información que identifique al usuario que accedió, cuando lo hizo (fecha y hora), tipo de acceso y si ha sido autorizado o denegado. En el caso que el acceso haya sido autorizado se deberá identificar el dato accedido y el tratamiento que se le dio al mismo (baja, rectificación, etc.). Este registro de accesos deberá ser analizado periódicamente por el responsable de seguridad y deberá ser conservado como mínino por el término de un TRES (3) años.

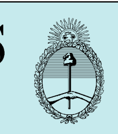
3. Copias de respaldo: además de las que se mantengan en la localización donde residan los datos deberán implementarse copias de resguardo externas, situadas fuera de la localización, en caja ignífuga y a prueba de gases o bien en una caja de seguridad bancaria, cualquiera de ellas situadas a prudencial distancia de la aludida localización. Deberá disponerse de un procedimiento de recuperación de esa información y de tratamiento de la misma en caso de contingencias que pongan no operativo el/los equipos de procesamiento habituales.

4. Transmisión de datos: los datos de carácter personal que se transmitan a través de redes de comunicación[1], deberán serlo cifrados o utilizando cualquier otro mecanismo que impida su lectura y/o tratamiento por parte de personas no autorizadas.

Nota: Quedan exceptuados de aplicar las medidas de seguridad de nivel crítico, los archivos, registros, bases y bancos de datos que deban efectuar el tratamiento de datos sensibles para fines administrativos o por obligación legal. No obstante, ello no excluye que igualmente deban contar con aquellas medidas de resguardo que sean necesarias y adecuadas al tipo de dato.

[1]se trata de comunicaciones que salgan fuera de la red de la organización.

DISPOSICIONES SINTETIZADAS



MINISTERIO DE SALUD

SECRETARIA DE PROGRAMAS SANITARIOS

SERVICIO NACIONAL DE REHABILITACION

Disposición 1321/2006

Bs. As., 13/9/2006

Categorízase definitivamente al Centro de Investigación Psicológica Asistencial Educativa Infanto Juvenil CIPAEIJ S.A., La Casa de Juanita, CUIT N° 30-70872308-4 con domicilio legal y real en la calle Jacinto Rosso 767, (1832) Temperley, Provincia de Buenos Aires, bajo la categoría definitiva “A” en sus prestaciones de Estimulación Temprana y Educación Inicial.

Encuádrense la atención brindada por el citado establecimiento bajo las modalidades prestacionales de Estimulación Temprana y Educación Inicial, con un cupo para 17 concurrentes, con una modalidad de concurrencia en Jornada simple.

Reinscríbase al Centro de Investigación Psicológica Asistencial Educativa Infanto Juvenil CIPAEIJ S.A., La Casa de Juanita, en el Registro Nacional de Prestadores de Servicios de Atención a Personas con Discapacidad.

Regístrese, notifíquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Grisel Olivera Roulet.



CONCURSOS OFICIALES
Nuevos

MINISTERIO PUBLICO DE LA DEFENSA
DEFENSORIA GENERAL DE LA NACION

La Defensoría General de la Nación
CONVOCA A CONCURSO
para cubrir el cargo de:

PERSONAL EMBARCADO

DEFENSOR OFICIAL ANTE LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION.

REQUISITOS (art. 7 ley Nº 24.946):

Ser ciudadano argentino, tener 30 años de edad y contar con 6 (seis) años de ejercicio efectivo en el país de la profesión de abogado o de cumplimiento —por igual término— de funciones en el Ministerio Público o en el Poder Judicial, con por lo menos 6 (seis) años de antigüedad en el título de abogado.

PERIODOS DE INSCRIPCION: Del 29 de septiembre al 31 de octubre de 2006.

RETIRO Y ENTREGA DE INSCRIPCIONES: días hábiles, en Oficina de Concursos de la Defensoría General de la Nación, de 8:00 a 15:30 hs.

SORTEO DE JURADO: en la Oficina de Concursos de la Defensoría General de la Nación, el 8 de noviembre de 2006, a las 10 hs.

PUBLICACION DE LISTAS DE INSCRIPTOS Y JURADO: Los días 29, 30 de noviembre y 1º de diciembre de 2006, lugares según Reglamento.

Ing. JOSE ANTONIO FIAMINGO, Director General de Contrataciones, Defensoría General de la Nación.
e. 22/9 N° 524.251 v. 22/9/2006



AVISOS OFICIALES
Nuevos

PRESIDENCIA DE LA NACION

COMITE FEDERAL DE RADIOFUSION

Resolución N° 1689/2006

Bs. As., 18/9/2006

VISTO el expediente del registro del COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION Nº 1733.00.0/99 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante Resolución Nº 729-COMFER/01 se adjudicó a Darío Martín GALERA una licencia para la instalación, funcionamiento y explotación de un servicio de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia Categoría E, Canal 220, Frecuencia 91.9 MHz., en la localidad de VILLA GESELL, provincia de BUENOS AIRES.

Que por Notas Nos. 1885-COMFER/DNPD/DN/N/03 y 2260-COMFER/DNPD/DN/N/04 se intimó al licenciatario a que acompañe la documentación técnica definitiva del servicio de que se trata, bajo el apercibimiento previsto en el artículo 20 —in fine— del Pliego de Bases y Condiciones (caducidad de la licencia).

Que el artículo 20 del Pliego de Bases y Condiciones establece las obligaciones de quienes resulten titulares de una licencia de un servicio como el del presente caso; disponiendo el punto 3 del artículo en cuestión establece que deberán presentar a este COMITE FEDERAL dentro de los CIENTO VEINTE (120) días corridos de publicada la resolución de adjudicación el proyecto con la documentación exigida, según lo detallado en el Título III del referido Pliego de Bases y Condiciones.

Que conforme surge de las constancias obrantes en el expediente, las intimaciones del caso fueron debidamente notificadas al señor GALERA, habiéndose vencido todos los plazos otorgados, sin que se haya dado cumplimiento a los requerimientos señalados.

Que en consecuencia, corresponde hacer efectivo el apercibimiento dispuesto por el artículo 20 in fine del Pliego de Bases y Condiciones, que sanciona el incumplimiento de sus previsiones con la caducidad de la licencia adjudicada, mediante el dictado del acto administrativo que así lo disponga.

Que corresponde también dar intervención a la Dirección General Administración, Finanzas y Recursos Humanos, a efectos de que proceda conforme lo dispuesto en el artículo 10 del Pliego referido.

Que la Dirección General Asuntos Legales y Normativa ha emitido el correspondiente dictamen.

Que la presente se dicta en ejercicio de las atribuciones conferidas por los artículos 98 de la Ley Nº 22.285 y sus modificatorias y 2º del Decreto Nº 131 del 4 de junio de 2003.

Por ello,

EL INTERVENTOR EN EL
COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Declárase la caducidad de la licencia otorgada por la Resolución Nº 729-COMFER/01 a Darío Martín GALERA (D.N.I. Nº 26.706.100), para la instalación, funcionamiento y explotación de un servicio de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia Categoría E, Canal 220, Frecuencia 91.9 MHz., identificado con la Señal Distintiva LRI449, de la localidad de VILLA GESELL, provincia de BUENOS AIRES, por las razones expuestas en los "Considerandos".

ARTICULO 2º — Dése intervención a la DIRECCION GENERAL ADMINISTRACION, FINANZAS Y RECURSOS HUMANOS, a efectos que proceda conforme lo dispuesto por el artículo 10 del Pliego de Bases y Condiciones, aprobado por Resolución N° 16-COMFER/99.

ARTICULO 3° — Comuníquese lo resuelto a la COMISION NACIONAL DE COMUNICACIONES.

ARTICULO 4º — Regístrese, publíquese, notifíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y cumplido, ARCHIVESE (PERMANENTE). – Lic. JULIO D. BARBARO, Interventor, Comité Federal de Radiodifusión.
e. 22/9 N° 524.593 v. 22/9/2006

PRESIDENCIA DE LA NACION

COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION

Resolución Nº 1688/2006

Bs. As., 18/9/2006

VISTO el Expediente del Registro del COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION N° 1111.00.0/03, y

CONSIDERANDO:

Que las actuaciones mencionadas en el Visto se relacionan con la solicitud efectuada por el señor Dario Alberto BUSSI DEL RIO, para la adjudicación directa de una licencia para la instalación, funcionamiento y explotación de una estación de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia en la localidad de BRAGADO, provincia de BUENOS AIRES, Categoría E, en el marco del Régimen de Normalización de Emisoras de FM, establecido por los Decretos N° 310/98 modificado por el Decreto N° 883/01 y N° 2/99, como así también por la Resolución SG N° 124/02.

Que la Ley de Radiodifusión N° 22.285 establece en su artículo 39 inciso a) que "Las licencias para la prestación del servicio de radiodifusión por particulares serán adjudicadas por el PODER EJECUTIVO NACIONAL ... mediante concurso público sustanciado por el COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION, conforme lo establezca la reglamentación de esta ley, para el caso de estaciones de radiodifusión sonora y de televisión".

Que por consiguiente, las estaciones de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia, de acuerdo con el sistema legal vigente, deben ser adjudicadas por decreto del PODER EJECUTIVO NACIONAL, previa sustanciación de los correspondientes concursos públicos convocados al efecto por este COMITE FEDERAL.

Que en el año 1998 se dictó el Decreto N° 310/98, por el cual se complementa el Régimen de Normalización de Emisoras de Frecuencia Modulada, aprobado por Decreto N° 1144/96, modificado por su similar N° 1260/96.

Que la norma legal citada en primer término modifica el sistema de adjudicación establecido por el artículo 39 de la Ley N° 22.285, en cuanto a las licencias para la instalación, funcionamiento y explotación de estaciones de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia categorías E, F y G.

Que la SECRETARIA GENERAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION aprobó, a través del dictado de la Resolución SG N° 124/02, los pliegos de bases y condiciones generales y particulares elaborados por este Organismo, que regirían los llamados a concurso público y el sistema de adjudicación directa.

Que posteriormente, por Resolución N° 383-COMFER/03 se llamó a concurso público para la adjudicación de licencias para la instalación, funcionamiento y explotación de estaciones de radiodifusión por modulación de frecuencia en las categorías A, B, C y D y se aprobó el cronograma que fijaba las fechas para las aperturas de los concursos y presentación de solicitudes de adjudicación directa de licencias, respecto de las categorías E, F y G, en la provincia de BUENOS AIRES.

Que el Pliego de Bases y Condiciones que rigió el procedimiento para la adjudicación directa licencias para la instalación de estaciones de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia en la provincia de BUENOS AIRES, estableció los requisitos de forma y de fondo que debían reunir las propuestas que se presentaran al mencionado procedimiento.

Que dichos extremos se relacionan, en algunos casos, con el cumplimiento de las condiciones fijadas por la Ley N° 22.285 para acceder a la titularidad de licencias de servicios de radiodifusión y en otros con las exigencias particulares establecidas para el procedimiento de adjudicación directa.

Que las áreas pertinentes de este organismo han evaluado los aspectos personales, patrimoniales, culturales y técnicos de las propuestas concurrentes, practicando un detallado análisis de las mismas con relación a las condiciones y requisitos antes citados.

Que del Informe sobre los aspectos culturales y de programación elaborado por la Dirección Nacional Supervisión y Evaluación se colige que los datos aportados por el oferente son insuficientes para llevar adelante la evaluación de la propuesta, incumpliendo el oferente con lo establecido por el artículo 20 del Pliego de Bases y Condiciones.

Que la Dirección General Administración, Finanzas y Recursos Humanos concluyó en su Informe de fojas 117, que el señor BUSSI DEL RIO no acredita capacidad patrimonial suficiente según lo prescripto por el artículo 45 inciso c) de la Ley 22.285 al no cumplir de manera acabada con lo exigido por el artículo 16 del referido Pliego.

Que de la evaluación Jurídico-Personal efectuada por la Dirección de Normalización, surge que la propuesta en cuestión no reúne los requisitos exigidos por las normas que regulan la materia.

Que la Resolución N° 124-SG/02 en su artículo 7° fija el valor del Pliego de Bases y Condiciones en la suma de PESOS DOS MIL QUINIENTOS ($ 2.500.-) para la localidad y categoría de que se trata, sin embargo conforme surge de la boleta de depósito obrante a fojas 3 se ha abonado únicamente la suma de PESOS NOVECIENTOS ($ 900.-), en concepto de pago del mismo.

Que no existen constancias del pago de las cuotas 2 y 3 en concepto de compra del Pliego de Bases y Condiciones que rige el presente procedimiento.

Que el artículo 7° del Pliego referido estableció que los oferentes deberán constituir una garantía de mantenimiento de oferta, cuyo importe asciende a la suma de PESOS OCHO MIL ($ 8.000).

Que la garantía mencionada tiene como finalidad el asegurar el mantenimiento de la oferta durante el plazo que dure el procedimiento de adjudicación directa, es decir, hasta el momento en que se dicte el acto administrativo que resuelva la petición del oferente.

Que sobre esa base, se puede afirmar que el verdadero acreedor, es en definitiva, el interés público, y en tal sentido es preciso tomar las debidas precauciones mediante la prestación de fianzas, para que dicho interés quede en todo caso suficientemente garantizado.

Que esta garantía tiene por objeto la admisión del proponente al momento de presentar la solicitud de adjudicación directa de la licencia; asegurar la seriedad del ofrecimiento y, por ende, que se cumplirá con la propuesta formulada; y asimismo, que se mantendrá la oferta durante el plazo establecido de duración del procedimiento.

Que las garantías provisionales avalan la oferta del oferente y constituyen una caución precontractual destinada a asegurar la celebración del contrato, no su cumplimiento, tendiendo, a asegurar la solemnidad de aquellas y garantizar la celebración del contrato.

Que decidida la adjudicación, la Administración procede a devolver a los oferentes no adjudicatarios las garantías precontractuales y, respecto del adjudicatario, a transformar en definitivas las garantías provisionales.

Que en consecuencia, son la medida de la responsabilidad precontractual del oferente frente al órgano que efectúa el llamado.

Que la naturaleza de la garantía mencionada se ve reflejada en el artículo 10° in fine del Pliego de Bases y Condiciones, que establece que en caso de constituir el oferente una fianza bancaria o seguro de caución para garantizar las obligaciones emergentes de la adjudicación, tal modo de afianzamiento deberá ser renovado semestralmente, hasta que el COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION autorice la definitiva puesta en marcha de la emisora.

Que en los presentes actuados, el Area Tesorería dependiente de la Dirección General Administración, Finanzas y Recursos Humanos, informó que el señor BUSSI DEL RIO no ha renovado la póliza ingresada oportunamente, que garantiza el mantenimiento de la oferta realizada.

Que se puede citar asimismo, el hecho de haber omitido certificar la firma del oferente en el ejemplar del Pliego de Bases y Condiciones y legalizar la firma del Escribano Público que certifica la firma de aquél, en las planillas números 1, 2 y 3, requisito establecido en el artículo 6 del pliego, lo cual conlleva, a incumplir lo dispuesto por los incisos a), b), d), e), f) y g) del artículo 45 de la Ley de Radiodifusión.

Que por NOTCNC AAFRD N° 215/03 la COMISION NACIONAL DE COMUNICACIONES, procedió a asignar las frecuencias, canales y señales distintivas, respecto de las solicitudes de adjudicación directa de licencias presentada para la provincia de BUENOS AIRES.

Que de lo expuesto surge que existe factibilidad técnica en la localización en estudio para satisfacer la demanda de frecuencias, a fin de resolver todos los pedidos efectuados por el sistema de adjudicación directa, en caso que cada uno de ellos reúna los requisitos legales y reglamentarios establecidos al efecto.

Que el organismo técnico referido procedió a asignarle el Canal 244, Frecuencia 96.7 Mhz, Categoría E, para la localidad de BRAGADO, provincia de BUENOS AIRES.

Que la Comisión de Preadjudicación, designada por Resolución N° 520-COMFER/04, ha concluido que la presentación efectuada por el señor BUSSI DEL RIO, no se adecua a las exigencias y requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones y la Ley N° 22.285, correspondiendo en consecuencia rechazar la misma.

Que, conforme surge de lo normado por el Decreto N° 883/01, el informe justificativo elaborado por este COMITE FEDERAL se encuentra aprobado.

Que, consecuentemente, la Dirección General de Asuntos Legales y Normativa ha emitido el dictamen pertinente.

Que la presente se dicta de conformidad con las atribuciones conferidas por los artículos 95 y 98 de la Ley N° 22.285 y por el Decreto N° 131 de fecha 4 de junio de 2003.

Por ello,

EL INTERVENTOR
DEL COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION
RESUELVE:

ARTICULO 1° — Recházase la solicitud presentada por el señor Dario Alberto BUSSI DEL RIO (D.N.I. N° 26.222.203) para la adjudicación directa de una licencia para la instalación, funcionamiento y explotación de una estación de radiodifusión sonora por modulación de frecuencia Categoría “E”, en la localidad de BRAGADO, provincia de BUENOS AIRES, en atención a las razones expuestas en los considerandos.

ARTICULO 2° — Dése intervención a la DIRECCION GENERAL ADMINISTRACION, FINANZAS Y RECURSOS HUMANOS a los efectos de proceder conforme lo previsto por el Pliego de Bases y Condiciones respecto del importe correspondiente a la garantía inicial.

ARTICULO 3° — Comuníquese lo resuelto en la presente a la COMISION NACIONAL DE COMUNICACIONES.

ARTICULO 4° — Regístrese, notifíquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y cumplido ARCHIVESE (PERMANENTE). — Lic. JULIO D. BARBARO, Interventor, Comité Federal de Radiodifusión.

e. 22/9 N° 524.592 v. 22/9/2006

ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS

Resolución Nº 3585/2006

Bs. As., 13/9/2006

VISTO el Expediente Nº 1334 del Registro del ENTE NACIONAL REGULADOR DEL GAS (ENARGAS), lo dispuesto en los Decretos 436/2000 y 1023/2001 y en la Resolución ENARGAS Nº 330/96 y el Acta de Directorio Nº 310 del 3 de febrero de 2004 y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución ENARGAS Nº 3267 del 12 de agosto de 2005 (fs. 3796 a 3799 se adjudicó el Concurso Privado Nº 05/2005 a la firma AIRTEM S.R.L. por ser quien presentó la oferta más conveniente.

Que mediante NOTA ENRG/GA Nº 5593 del 19 de agosto de 2005 (fs. 3800 a 3801) se notificó a los oferentes dicho decisorio, el que al no ser recurrido, ha quedado firme y consentido.

Que así las cosas, la contratación se materializó mediante la Orden de Compra Nº 143/2005 con vigencia desde el 15 de agosto de 2005 al 14 de agosto de 2006.

Que la firma adjudicataria efectuó una presentación en fecha 12 de julio de 2006 (Actuación ENARGAS Nº 11473 obrante a fs. 3804 a 3805) mediante la cual expresó *“... debido al aumento del 19% en las remuneraciones otorgada por el Ministerio de Trabajo a los trabajadores Metalúrgicos le solicitamos el reconocimiento de ese Ente de dicho aumento en la misma proporción en el abono mensual, a partir del mes en curso, ya que nuestra Empresa tiene contratada con Ustedes la mano de obra del personal de guardia de las instalaciones termoeléctricas.”*

Que a través de la NOTA ENRG/GA Nº 4869 del 20 de julio de 2006 este Organismo le indicó a la solicitante que: *“... está estudiando su pedido de reconocimiento de la incidencia de costos salariales a consecuencia del incremento otorgado por el Ministerio de Trabajo”* y que *“... a los efectos de contar con los elementos de juicio suficientes y proseguir el análisis de la factibilidad de acceder a su petición, solicitamos el envío detallado de la incidencia de costos que permita identificar claramente el impacto económico de los aumentos en su estructura de costos. (Copia del Convenio, Categorías de los empleados, estructura de Costos, etc.)”*

Que la respuesta de AIRTEM S.R.L. se encuentra incorporada a fs. 3809 a 3811.

Que por NOTA ENRG/GA Nº 5659 del 15 de agosto de 2006 (fs. 3812) se le comunicó a AIRTEM S.R.L. que sólo se evaluará el incremento salarial con sus correspondientes costos derivados sin incluir la incidencia en las utilidades de la empresa ni otros conceptos ajenos al Convenio.

Que la solicitante respondió a dicha nota (fs. 3840) indicando *“ACEPTAMOS en que solamente se evalúe el incremento salarial con sus correspondientes costos derivados, pero por esta misma vía, comunicamos que se tendrá que incluir dentro de nuestra propuesta el aumento fijo y por única vez de $ 230,00. que el sindicato metalúrgico concede a sus afiliados en el mes de setiembre de 2006.”*

Que así las cosas, a los fines de proceder a un correcto análisis de la cuestión planteada, se incorporó a fs. 3813 a 3839 una copia de la Resolución Nº 393/2006 de la SECRETARIA DE TRABAJO del 5 de julio de 2006, mediante la cual se homologó el Acuerdo celebrado entre la UNION OBRERA METALURGICA y diversas entidades que nuclean a los empresarios metalúrgicos.

Que finalmente a fs. 3841 a 3842 obra el MEMORANDUM GA Nº 154/06 en el que luego de hacer un sucinto relato de los antecedentes del caso, pone de manifiesto que la Homologación del Acuerdo mencionado en el párrafo anterior, se produjo en fecha posterior a la presentación de ofertas y a la adjudicación del Concurso Privado Nº 05/2006.

Que asimismo, en dicho MEMORANDUM aclara que la Gratificación Extraordinaria aludida en la cláusula tercera del Acuerdo en cuestión es de PESOS DOSCIENTOS ($ 200) por cada trabajador y no de PESOS DOSCIENTOS TREINTA ($ 230) como manifiesta AIRTEM S.R.L. en su última presentación.

Que efectuado un meduloso análisis de las constancias obranes en autos, esta Autoridad Regulatoria considera que no existen obstáculos para reconocer a la firma AIRTEM S.R.L. los mayores costos que pudieren derivar del aumento salarial del DIECINUEVE POR CIENTO (19%) que debe abonar a sus trabajadores a partir del 1º de julio de 2006 (cláusula segunda del Acuerdo) y de la gratificación extraordinaria, excepcional; no remunerativa y por única vez, de PESOS DOSCIENTOS ($ 200) a pagarse en Setiembre de 2006 (cláusula tercera del Acuerdo).

Que ello es así porque la oferta presentada por la solicitante data del día 30 de junio de 2005, (ver Acta de Apertura de Sobres de fs. 3658 a 3659); el Concurso Privado Nº 05/2005 fue adjudicado a dicho oferente mediante la Resolución ENARGAS Nº 3267 del 12 de agosto de 2005, materializándose dicha contratación mediante la Orden de Compra Nº 143/2005 con vigencia desde el 15 de agosto de 2005 al 14 de agosto de 2006; en tanto que la Resolución S.T. Nº 339 que homologa el convenio celebrado entre la UNION OBRERA METALURGICA y diversas entidades que nuclean a los empresarios metalúrgicos data del 5 de julio de 2006, lo que resulta claramente demostrativo que al momento de presentar su oferta la empresa prestataria del servicio de mantenimiento de aire acondicionado, calefacción, grupo electrógeno y reparaciones menores en el ámbito del edificio sito en calle Suipacha 636 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, no pudo prever en sus costos, dichos incrementos salariales.

Que es más, si AIRTEM S.R.L. hubiera supeditado su oferta haciendo referencia a futuros incrementos salariales, incurriría en la causal de inadmisibilidad de su oferta (art. 74 inciso e) del Decreto Nº 436/2000).

Que por su parte, es de hacer notar que si bien el PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES que rige el presente procedimiento establece que *“El ENARGAS no reconocerá ningún gasto que no esté expresa y taxativamente indicado en la oferta”* debe entenderse que se refiere únicamente a los gastos vigentes y que por tanto el oferente debió haber tenido en consideración al momento de producir su oferta, quedando por tanto excluido el rubro que dio origen a la solicitud presentada por AIRTEM S.R.L.

Que va de suyo que tales pagos se realizarán una vez que la GERENCIA DE ADMINISTACION realice los cálculos respectivos y en la medida en que exista disponibilidad de crédito y cuota a tal fin.

Que en otro orden de ideas, resulta oportuno también instruir a la GERENCIA DE ADMINISTRACION, para que —una vez abonado a AIRTEM S.R.L. el monto correspondiente a los rubros indicados en las cláusulas segunda y tercera del Acuerdo celebrado entre la UNION OBRERA METALURGICA y diversas entidades que aglutinan a empresarios de la industria metalúrgica— adopte las medidas a su alcance a fin de verificar que esos montos tengan por destinatarios a los trabajadores (vgr. solicitando a la empresa, —entre otras cosas— que presente las constancias de haber efectuado ante quien corresponda los aportes patronales y de sus empleados, tal como surge de la normativa vigente, etc...).

Que el Servicio Jurídico Permanente de este Organismo ha tomado la intervención que por derecho corresponde.

Que la presente Resolución se dicta teniendo en cuenta la obligación impuesta a la Administración Pública en el Art. 11 y siguientes del Decreto Nº 1023/01.

Por ello

EL DIRECTORIO DEL ENTE NACIONAL
REGULADOR DEL GAS RESUELVE:

ARTICULO 1º — Instruir a la GERENCIA DE ADMINISTRACION del ENARGAS para que adopte las medidas conducentes a reconocer a la firma AIRTEM S.R.L. los mayores costos que pudieren derivar del aumento salarial del DIECINUEVE POR CIENTO (19%) que debe abonar a sus trabajadores a partir del 1º de julio de 2006 (cláusula segunda del Acuerdo) y de la gratificación extraordinaria, excepcional; no remunerativa y por única vez, de PESOS DOSCIENTOS ($ 200) a pagarse en Setiembre de 2006 (cláusula tercera del Acuerdo). Los pagos respectivos se efectivizarán una vez que esa Gerencia efectúe los cálculos de rigor y en la medida que exista disponibilidad de crédito y cuota a tal fin.

ARTICULO 2º — Instruir a la GERENCIA DE ADMINISTRACION del ENARGAS para que adopte las medidas a su alcance a fin de verificar que el mayor costo que por la presente se autoriza a abonar, tenga por destinatarios a los trabajadores.

ARTICULO 3º — Notifíquese a AIRTEM S.R.L., y a las Gerencias Intervinientes, publíquese, dése a la Dirección NACIONAL DE REGISTRO OFICIAL y archívese. — CARLOS A. ABALO, Director, Ente Nacional Regulador del Gas. — RICARDO D. VELASCO, Director, Ente Regulador del Gas. — Cdor. FULVIO M. MADARO, Presidente, Ente Regulador del Gas.

e. 22/9 N° 524.551 v. 22/9/2006

MINISTERIO DEL INTERIOR

Resolución Nº 1811/2006

Bs. As., 15/9/2006

VISTO el Expediente C.V.-A Nº 23.134/2005 del registro de la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA, y

CONSIDERANDO:

Que para mantener la operatividad de la escuadrilla de los helicópteros PUMA y DAUPHIN pertenecientes a la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA, es necesario adquirir repuestos y efectuar la recorrida general y reparaciones a los distintos componentes principales de las citadas aeronaves.

Que en tal sentido, en la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA, el SERVICIO DE AVIACION y la Dirección DE ADMINISTRACION FINANCIERA elaboraron el Pliego de Bases y Condiciones, conforme a las pautas de los Decretos Nros. 436 del 30 de mayo de 2000 y 1023 del 13 de agosto de 2001, modificado por los Decretos Nros. 666 del 20 de marzo de 2003 y 204 del 19 de febrero de 2004.

Que en función del monto asignado por la Dirección DE PLANEAMIENTO de la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA a fojas 2/27 y 47, se cuenta con la suma de PESOS SIETE MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS CON SESENTA Y NUEVE CENTAVOS ($ 7.562.366,69) para afrontar la erogación del procedimiento de selección.

Que acorde a lo puntualizado por el Area Técnica a foja cabeza y la documentación glosada a fojas 42/45 y 113/114, la firma "AERONAUTICS & TECNOLOGIES S.A.", es representante exclusivo en el país de la firma "EUROCOPTER S.A.S.", fabricante de los helicópteros en cuestión.

Que "EUROCOPTER S.A.S.", por razones de política comercial tradicional e inalterable vende sus productos aeronáuticos, incluidos los repuestos, componentes, certificados de servicio y servicios de mantenimiento y reparación, de manera directa o por intermedio de sus distribuidores habilitados o representante local exclusivo acorde constancia obrante a foja 44.

Que por las características del servicio que se desea contratar y por los conceptos vertidos precedentemente, es procedente efectuar una Contratación Directa de "Exclusividad", acorde con los artículos 20 inciso b) y 21 incisos b) y d) del Decreto Nº 436 del 30 de mayo de 2000 y con el artículo 25 inciso d) apartado 3 del Decreto Nº 1023 del 13 de agosto de 2001.

Que acorde a lo establecido en la Resolución Nº 618 del 22 de septiembre de 2004 del registro de este Ministerio, a foja 102 ha tomado intervención el Programa Transparencia para las Contrataciones.

Que en cumplimiento de lo establecido en el artículo 11 incisos a) y b) del Decreto Nº 1023/2001, corresponde autorizar el procedimiento de selección y aprobar el Pliego de Bases y Condiciones, obrante a fojas 83/101 vta.

Que los elementos serán adquiridos bajo el régimen establecido en el Decreto Nº 2921 del 22 de diciembre de 1970 y la Resolución Nº 161 del 21 de marzo de 1990 del entonces Ministerio de Economía.

Que han tomado la intervención que les compete la ASESORIA JURIDICA de la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA y la Dirección GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS de este Ministerio.

Que la presente medida se dicta de acuerdo con lo establecido por el Decreto Nº 2662 del 29 de diciembre de 1992 y la Decisión Administrativa Nº 215 del 21 de julio de 1999.

Por ello,

EL MINISTRO
DEL INTERIOR
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Autorízase el llamado a Contratación Directa de "Exclusividad", acorde con los artículos 20 inciso b), 21 incisos b) y d) del Decreto Nº 436 del 30 de mayo de 2000 y con los artículos 11 inciso a) y 25 inciso d) apartado 3 del Decreto Nº 1023 del 13 de agosto de 2001, para mantener la operatividad de la escuadrilla de los helicópteros PUMA y DAUPHIN pertenecientes a la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA, siendo necesario adquirir repuestos y efectuar la recorrida general y reparaciones a los distintos componentes principales de las citadas aeronaves.

ARTICULO 2º — En cumplimiento del artículo 11 inciso b) del Decreto Nº 1023/2001, apruébase el Pliego de Bases y Condiciones obrante a fojas 83/101 vta., que regirá en el presente Procedimiento de Selección y que formará parte integrante del mismo.

ARTICULO 3º — Por la PREFECTURA NAVAL ARGENTINA — Dirección de ADMINISTRACION FINANCIERA — DEPARTAMENTO ADQUISICIONES Y APROVISIONAMIENTO DIVISION CONTRATACIONES — efectúense las tramitaciones y comunicaciones que correspondan, de conformidad a las pautas fijadas por los Decretos Nros. 436/2000 y Nº 1023/2001.

ARTICULO 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — Cdor. ANIBAL D. FERNANDEZ, Ministro del Interior

e. 22/9 N° 524.520 v. 22/9/2006

ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD

Resolución ENRE Nº 782/2006

ACTA Nº 880

Expediente ENRE Nº 19.409/2005

Bs. As., 14/09/2006

El Directorio del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD ha resuelto: 1. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para rehabilitar el suministro de los usuarios, previsto en el punto 4.4 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en UN (1) caso individualizado en la tabla "T_13_Penaliz_no_inf - Sin Descargo" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3º05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con el importe que resulta de aplicar lo establecido en el numeral 5.5.3.4 del citado Subanexo 4, que se detalla en el campo "Multa_calculada" incluido en la citada tabla. 2. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para la solución de los Reclamos formulados por los usuarios, previsto en el punto 4.3 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en los NUEVE (9) casos que se identifican en la tabla "T_16_Penaliz_no_inf - Desc rechazado sin monto" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3°05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con una multa en pesos equivalente a 1.000 kWh, 1.500 kWh, 4.000 kWh ó 20.000 kWh, según se encuadren en la Tarifa 1 Residencial, Tarifa 1 General, Tarifa 2 o Tarifa 3 respectivamente. El monto de la penalidad deberá ser determinado de conformidad con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 3. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para la solución de los Reclamos formulados por los usuarios, previsto en el punto 4.3 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en TRES (3) casos que se identifican en la tabla "T_16_Penaliz_no_inf - Descargo rechazado" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3°05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con el importe que resulta de aplicar lo establecido en el numeral 5.5.3.3 del citado Subanexo 4, que se detalla en el campo "Multa_calculada" incluido en la citada tabla. 4. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para rehabilitar el suministro de los usuarios, previsto en el punto 4.4 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en CINCO (5) casos que se identifican en la tabla "T_13_Penaliz_inferiores_en_T18 - Sin descargo" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3º05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con el importe resultante de la diferencia entre la aplicación de lo previsto en el numeral 5.5.3.4 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión y lo abonado por la Distribuidora, que se detalla en el campo "Dif" incluido en la citada tabla. 5. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para conectar los suministros solicitados por los usuarios, previsto en el punto 4.1 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en DIECINUEVE (19) casos que se identifican en la tabla "T_14_Penaliz_inferiores_en_T18 - Sin descargo" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3°05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con el importe resultante de la diferencia entre la aplicación de lo previsto en el numeral 5.5.3.1 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión y lo abonado por la Distribuidora, que se detalla en el campo "Dif" incluido en la citada tabla. 6. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para la respuesta de los Reclamos formulados por los usuarios, previsto en el artículo 4 inciso j) apartado I del Reglamento de Suministro, verificado en TREINTA Y SIETE (37) casos que se identifican en la tabla "T_16_Notif Tardías - Módulos" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3º05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con una multa en pesos equivalente a 25 kWh, 40 kWh, 100 kWh o 500 kWh por cada módulo de atraso, de acuerdo con el detalle efectuado en el campo "Módulos" incluido en la citada tabla, según se encuadren en la Tarifa 1 Residencial, Tarifa 1 General, Tarifa 2 ó Tarifa 3 respectivamente. El monto de la penalidad deberá ser determinado de conformidad con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 7. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para la rehabilitación de los suministros suspendidos por error, previsto en el artículo 4 inciso j) apartado IV) del Reglamento de Suministro, verificado en UN (1) caso que se identifica en la tabla "T_13_Susp_Indeb - Supera el plazo" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3º05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con una multa en pesos equivalente a 200 kWh por cada módulo de atraso, de acuerdo con el detalle efectuado en el campo "Módulos" incluido en la citada tabla. El monto de la penalidad deberá ser determinado de conformidad con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 8 .— Ordenar a "EDELAP S.A." por haber facturado el importe correspondiente a la "Tasa de Rehabilitación" en casos en que suspendió el suministro por error, situación verificada en TRES (3) casos que se identifican en la tabla "T_13_Susp_Indeb - Cobros indebidos" contenida en el archivo "Análisis de descargo EDELAP 3º05.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, el reintegro de los importes percibidos indebidamente, conforme al detalle efectuado en el campo "Cobro indebido" incluido en la citada tabla, de acuerdo a lo establecido en el artículo 4 inciso f) del Reglamento de Suministro. 9. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 4 y 5 de la Resolución ENRE Nº 2/1998, en las Tablas 13, 14, 16, 18, 19 y observaciones del anexo a la mencionada Resolución, en los puntos 4.3, 4.4, 5.5.3.1 y 5.5.3.4 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión y en el artículo 25 incisos a), x) e y) del citado Contrato, conforme lo dispuesto en los numerales 6.3 y 6.7 del referido Subanexo 4, con una multa en pesos equivalente a 106.933 kWh, calculada como se detalla en el Anexo II que forma parte de la presente Resolución. El monto de dicha sanción deberá determinarse de acuerdo con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 10. — El importe de la multa establecida en el artículo noveno de la presente Resolución deberá ser depositado, dentro de los DIEZ (10) días hábiles administrativos contados a partir de su notificación, en la cuenta corriente ENRE 50/652 Recaudadora Fondos de Terceros Nº 2.915/89 del Banco de la Nación Argentina, Sucursal Plaza de Mayo, bajo apercibimiento de ejecución. 11. — "EDELAP S.A." deberá entregar al ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD, copia firmada por representante o apoderado de la Distribuidora, de la documentación respaldatoria del depósito a que se refiere el artículo precedente, dentro de los DOS (2) días hábiles administrativos contados a partir de efectuado el depósito. 12. — El destino de las sanciones aplicadas en los artículos primero a séptimo de este acto será determinado oportunamente de conformidad con lo previsto en la Cláusula Sexta del Acta Acuerdo suscripta por la Unidad de Renegociación y Análisis de Contratos de Servicios Públicos y "EDELAP S.A." el 5 de abril de 2005 y ratificada por el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional Nº 802/2005. 13. — Notifíquese a "EDELAP S.A." y hágase saber que: a) Integran la presente Resolución el anexo I (informe técnico obrante a fojas 222/234, que incluye el soporte informático de fojas 235) y el anexo II; b) se otorga vista del Expediente, por única vez y por el término de DIEZ (10) días hábiles administrativos contados desde la notificación de este acto; y c) la presente Resolución es susceptible de ser recurrida en los plazos que se indican, los que se computarán a partir del día siguiente al último de la vista concedida: (i) por la vía del Recurso de Reconsideración conforme lo dispone el artículo 84 del Reglamento de la Ley Nº 19.549 de Procedimientos Administrativos aprobado mediante Decreto PEN Nº 1759/72 (t.o. en 1991), dentro de los DIEZ (10) días hábiles administrativos, como así también, (ii) en forma subsidiaria o alternativa, por la vía del Recurso de Alzada previsto en el artículo 94 del citado Reglamento y en el artículo 76 de la Ley Nº 24.065, dentro de los QUINCE (15) días hábiles administrativos; y (iii) mediante el Recurso Directo por ante la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Contencioso Administrativo Federal contemplado en el artículo 81 de la Ley Nº 24.065, dentro de los TREINTA (30) días hábiles judiciales. Firmado: JORGE DANIEL BELENDA, Vocal tercero. — MARCELO BALDOMIR KIENER, Vocal Primero. – RICARDO A. MARTÍNEZ Leone, Vicepresidente.

El Anexo citado puede ser consultado por los interesados en la Sede del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD, Avda. Madero Nº 1020 10º piso de la Capital Federal, en el horario de 9 a 13 y de 14 a 17.30

e. 22/9 N° 524.462 v. 22/9/2006

ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD

Resolución ENRE Nº 783/2006

ACTA Nº 880

Expediente ENRE Nº 19.941/2006

Bs. As., 14/09/2006

El Directorio del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD ha resuelto: 1. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por la falta de acreditación del cumplimiento de sus obligaciones en materia

de atención de solicitudes de suministro, conforme lo requerido mediante el artículo 2º inciso a) de la Resolución DDCEE Nº 18/2006, verificado en SIETE (7) casos que se identifican en la tabla "T_14_Falta Convenio" contenida en el archivo "Análisis de descargo - Lap 4°2005.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con un importe en pesos equivalente a 1.000 kWh, 1.500 kWh, 4.000 kWh o 20.000 kWh, según se encuadren en la Tarifa 1 Residencial, Tarifa 1 General, Tarifa 2 o Tarifa 3 respectivamente. El monto de la penalidad deberá ser determinado de conformidad con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 2. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para conectar los suministros solicitados por los usuarios, previsto en el punto 4.1 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en CUATRO (4) casos que se identifican en la tabla "T_14_Penaliz no_inf - Sin descargo" contenida en el archivo "Análisis de descargo - Lap 4°2005.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con el importe que resulta de aplicar lo establecido en el numeral 5.5.3.1 del citado Subanexo 4, que se detalla en el campo "Multa_Calc" incluido en la citada tabla. 3. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para la solución de los Reclamos formulados por los usuarios, previsto en el punto 4.3 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión, verificado en CINCO (5) casos que se individualizan en la tabla "T_16_Penaliz no_inf - Sin monto" contenida en el archivo "Análisis de descargo - Lap 4º2005.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con un importe en pesos equivalente a 1.000 kWh, 1.500 kWh, 4.000 kWh o 20.000 kWh, según se encuadren en la Tarifa 1 Residencial, Tarifa 1 General, Tarifa 2 o Tarifa 3 respectivamente. El monto de la penalidad deberá ser determinado de conformidad con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 4. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento del plazo para la respuesta de los Reclamos formulados por los usuarios, previsto en el artículo 4º inciso j) apartado I del Reglamento de Suministro, verificado en SESENTA Y UNO (61) casos que se identifican en la tabla "T_16_Notif Tardías" contenida en el archivo "Análisis de descargo - Lap 4°2005.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, con una multa en pesos equivalente a 25 kWh, 40 kWh, 100 kWh o 500 kWh por cada módulo de atraso, de acuerdo con el detalle efectuado en el campo "Módulos" incluido en la citada tabla, según se encuadren en la Tarifa 1 Residencial, Tarifa 1 General, Tarifa 2 o Tarifa 3 respectivamente. El monto de la penalidad deberá ser determinado de conformidad con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 5. — Ordenar a "EDELAP S.A.", por haber facturado los importes correspondientes a "Tasa de Rehabilitación" e "Intereses por pago fuera de término" en casos en que suspendió el suministro por error, situación verificada en SIETE (7) casos que se identifican en la tabla "T_13_Susp_Indeb - Cobros indebidos" contenida en el archivo "Análisis de descargo — Lap 4°2005.mdb" obrante en el Anexo I a la presente Resolución, el reintegro de los importes percibidos indebidamente, conforme al detalle efectuado en el campo "Cobro indebido" incluido en la citada tabla, de acuerdo a lo establecido en el artículo 4º inciso f) del Reglamento de Suministro. 6. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por incumplimiento de lo dispuesto en los artículos 4 y 5 de la Resolución ENRE Nº 2/1998, en las Tablas 13, 14, 16 y observaciones del anexo a la mencionada Resolución, en los puntos 4.1 y 4.3 del Subanexo 4 del Contrato de Concesión y en el artículo 25 incisos a), x) e y) del citado Contrato, conforme lo dispuesto en los numerales 6.3 y 6.7 del referido Subanexo 4, con una multa en pesos equivalente a 162.012 kWh, calculada como se detalla en el Anexo II que forma parte de la presente Resolución. El monto de dicha sanción deberá determinarse de acuerdo con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 7. — Sancionar a "EDELAP S.A.", por el incumplimiento de lo dispuesto en el artículo 25 inciso x) del Contrato de Concesión, conforme lo dispuesto en el numeral 6.7 del Subanexo 4 del referido Contrato, con una multa en pesos equivalente a 30.000 kWh, calculada de conformidad con lo expresado en el punto 4.b.) del informe técnico que como Anexo I forma parte integrante de la presente Resolución. El monto de dicha sanción deberá determinarse de acuerdo con la instrucción impartida mediante Nota ENRE Nº 20.046. 8. — El importe de las multas establecidas en los artículos sexto y séptimo de la presente Resolución deberá ser depositado, dentro de los DIEZ (10) días hábiles administrativos contados a partir de su notificación, en la cuenta corriente ENRE 50/652 Recaudadora Fondos de Terceros Nº 2.915/89 del Banco de la Nación Argentina, Sucursal Plaza de Mayo, bajo apercibimiento de ejecución. 9. — "EDELAP S.A." deberá entregar al ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD, copia firmada por representante o apoderado de la Distribuidora, de la documentación respaldatoria del depósito a que se refiere el artículo precedente, dentro de los DOS (2) días hábiles administrativos contados a partir de efectuado el depósito. 10. — El destino de las sanciones aplicadas en los artículos primero a cuarto de este acto será determinado oportunamente de conformidad con lo previsto en la Cláusula Sexta del Acta Acuerdo suscripta por la Unidad de Renegociación y Análisis de Contratos de Servicios Públicos y "EDELAP S.A." el 5 de abril de 2005 y ratificada por el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional Nº 802/2005. 11.—. Notifíquese a "EDELAP S.A." y hágase saber que: a) Integran la presente Resolución el Anexo I (informe técnico obrante a fojas 119/126, que incluye el soporte informático de fojas 127) y el Anexo II; b) se otorga vista del Expediente, por única vez y por el término de DIEZ (10) días hábiles administrativos contados desde la notificación de este acto; y c) la presente Resolución es susceptible de ser recurrida en los plazos que se indican, los que se computarán a partir del día siguiente al último de la vista concedida: (i) por la vía del Recurso de Reconsideración conforme lo dispone el artículo 84 del Reglamento de la Ley Nº 19.549 de Procedimientos Administrativos aprobado mediante Decreto PEN Nº 1759/72 (t.o. en 1991), dentro de los DIEZ (10) días hábiles administrativos, como así también, (ii) en forma subsidiaria o alternativa, por la vía del Recurso de Alzada previsto en el artículo 94 del citado Reglamento y en el artículo 76 de la Ley Nº 24.065, dentro de los QUINCE (15) días hábiles administrativos; y (iii) mediante el Recurso Directo por ante la Cámara Nacional de Apelaciones en lo Contencioso Administrativo Federal contemplado en el artículo 81 de la Ley Nº 24.065, dentro de los TREINTA (30) días hábiles judiciales. Firmado: JORGE DANIEL BELENDA, Vocal tercero. — MARCELO BALDOMIR KIENER, Vocal Primero.— RICARDO A. MARTINEZ LEONE, Vicepresidente.

El Anexo citado puede ser consultado por los interesados en la Sede del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD, Avda. Madero Nº 1020 10º piso de la Capital Federal, en el horario de 9 a 13 y de 14 a 17.30.

e. 22/9 N° 524.459 v. 22/9/2006

ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD

Resolución ENRE Nº 785/2006

ACTA Nº 880

Expediente ENRE Nº 15.289/2004

Bs. As., 14/09/2006

El Directorio del ENTE NACIONAL. REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD ha resuelto: 1. — Aprobar la documentación licitatoria, obrante a fojas 797 a 955 del Expediente 15.289/2004, para el llamado a concurso público que consiste en la construcción de una LAT entre las EETT. Casa de Piedra y Loma Negra, y la ampliación de las estaciones transformadoras citadas, y cuya copia forma parte de la presente como Anexo. 2. — Establecer que el Comité de Evaluación y Adjudicación de Ofertas estará compuesto por un representante del ENTE EJECUTIVO PRESA EMBALSE "CASA DE PIEDRA" y un representante del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD y tendrá como objeto la evaluación de las ofertas presentadas en el proceso de licitación cuyo pliego es aprobado en el artículo 1 de la presente Resolución. 3. — Las circulares modificatorias que emita el Comité de Evaluación y Adjudicación de Ofertas, así como el acto de adjudicación de la oferta elegida, requerirán la ratificación del Directorio del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD. 4. — Designar al Responsable del Area de Análisis Regulatorios y Estudios Especiales, Licenciado Darío Arrúe, y/o a quien el Directorio del ENRE designe, como representante del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD en el Comité de Evaluación y Adjudicación de Ofertas. 5. — Notifíquese en soporte magnético a "TRANSCOMAHUE S.A.", a CAMMESA y al ENTE EJECUTIVO PRESA EMBALSE "CASA DE PIEDRA". Firmado: JORGE DANIEL BELENDA, Vocal tercero. — MARCELO BALDOMIR KIENER, Vocal Primero. — RICARDO A. MARTÍNEZ LEONE, Vicepresidente.

El Anexo citado puede ser consultado por los interesados en la Sede del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD, Avda. Madero Nº 1020 10º piso de la Capital Federal, en el horario de 9 a 13 y de 14 a 17.30.

e. 22/9 N° 524.460 v. 22/9/2006

ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD

Resolución ENRE Nº 787/2006

ACTA Nº 880

Expediente ENRE Nº 21.591/2006

Bs. As., 14/09/2006

El Directorio del ENTE NACIONAL REGULADOR DE LA ELECTRICIDAD ha resuelto: 1. — Aprobar la Ampliación Menor solicitada por la Cooperativa Limitada de Consumo de Electricidad de Salto (en adelante la Cooperativa), a través de la "EMPRESA DE TRANSPORTE DE ENERGIA ELECTRICA POR DISTRIBUCION TRONCAL DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES SOCIEDAD ANONIMA" (en adelante "TRANSBA S.A."), consistente en la instalación de una nueva celda de 13,2 kV en la ET Salto 132/34,5/13,8 kV, propiedad de "TRANSBA S.A.", la cual está destinada a la relocalización de demandas y mejorar su vinculación con el MEM para el mejor abastecimiento de sus actuales y futuros clientes. 2. — Hacer saber a la transportista que deberá informar a este Organismo la entrada en servicio de dicha instalación y que la misma deberá ser incluida en el Programa de Gestión Ambiental (PGA) a presentar ante el ENRE. 3. — "TRANSBA S.A." deberá dar cumplimiento a la Ley Nº 25.551 y el Decreto P.E.N. Nº 1600/02 - Régimen de Compras del Estado Nacional y Concesionarios de Servicios Públicos, denominado "Compre Trabajo Argentino". 4. —Notifíquese a la Cooperativa Limitada de Consumo de Electricidad de Salto, a TRANSBA S.A. y a CAMMESA. Firmado: JORGE DANIEL BELENDA, Vocal tercero. — MARCELO BALDOMIR KIENER, Vocal Primero. — RICARDO A. MARTÍNEZ LEONE,Vicepresidente.

e. 22/9 N° 524.461 v. 22/9/2006

REPUBLICA ARGENTINA

MINISTERIO DEL INTERIOR

DIRECCION NACIONAL DE MIGRACIONES

Disposición Nº 34.721/2006

Bs. As., 20/9/2006

VISTO la Ley Nº 25.871, las Disposiciones DNM Nº 53.253 de fecha 13 de diciembre de 2005, DNM Nº 10.454 de fecha 10 de marzo de 2006 y DNM Nº 21.595 de fecha 29 de mayo de 2006, y

CONSIDERANDO:

Que la entrada en vigencia del PROGRAMA NACIONAL DE NORMALIZACION DOCUMENTARIA MIGRATORIA para ciudadanos extranjeros nativos de Estados Parte del MERCADO COMUN DEL SUR (MERCOSUR) y Estados Asociados aprobado por Disposición DNM Nº 53.253 de fecha 13 de diciembre de 2005, ha incrementado notablemente la cantidad de trámites de residencia y solicitudes de regularización migratoria presentadas ante la DIRECCION NACIONAL DE MIGRACIONES.

Que en virtud de ello por Disposición DNM Nº 21.595 de fecha 29 de mayo de 2006 se procedió a delegar en los Señores Jefes de las DELEGACIONES de esta Dirección Nacional en el interior del país la facultades a los efectos de resolver trámites de competencia de este Organismo.

Que resulta necesario adecuar el funcionamiento de las DELEGACIONES de esta Dirección Nacional en relación a sus labores diarias, teniendo en cuenta los recursos humanos con los que cuentan a efectos de dar respuesta a los migrantes en forma rápida y eficaz, cumplimentando de esa forma uno de los objetivos primordiales de la Ley Nº 25.871.

Que en base a lo antes mencionado resulta conveniente la modificación del articulo 4º de la Disposición DNM Nº 21.595 de fecha 29 de mayo de 2006 a efectos de permitir una actuación más amplia de los distintos agentes de esta Dirección Nacional en cada una de las DELEGACIONES de la DIRECCION NACIONAL DE MIGRACIONES, en atención a razones operativas o por ausencia o impedimento temporal de los Señores Delegados en el interior del país.

Que la presente se dicta de acuerdo a lo establecido en el artículo 29 de la Ley Nº 25.565 y las facultades conferidas por el Decreto Nº 1410 de fecha 3 de diciembre de 1996.

Por ello,

EL DIRECTOR NACIONAL
DE MIGRACIONES
DISPONE:

ARTICULO 1º — Modifíquese el articulo 4º de la Disposición DNM Nº 21.595 de fecha 29 de mayo de 2006 por el que a continuación se detalla: "ARTICULO 4º.- Las facultades determinadas en los artículos anteriores podrán ser ejercidas por los agentes de esta Dirección Nacional que se desempeñen en cada una de las DELEGACIONES de la DIRECCION NACIONAL DE MIGRACIONES y se encuentren reconocidos por acto expreso como segunda firma de las mismas. Estas facultades serán ejercidas en los casos de ausencia o impedimento temporal de los Señores Jefes de las Delegaciones o cuando razones operativas de la Delegación lo ameriten.

Asimismo, los Señores Jefes de las Delegaciones podrán autorizar por acto expreso a otros agentes de su Delegación a ejercer algunas de las facultades establecidas en el Titulo I de la presente, cuando fundamenten que se presentan situaciones excepcionales de prestación del servicio, debiendo comunicar el acto que se dicte en consecuencia a la Unidad Dirección Nacional de la DIRECCION NACIONAL DE MIGRACIONES.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, los Señores Jefes de las DELEGACIONES de esta Dirección Nacional, por acto expreso al efecto, podrán autorizar a agentes de su dependencia a suscribir las siguientes actuaciones:

a) Residencias precarias y sus prórrogas;

b) Prórrogas de residencias transitorias o temporarias;

c) Trámites referentes a embarcos o desembarcos, ingreso, enrolamiento y trasbordo de tripulantes;

d) Certificados de radicación o ingreso;

e) Habilitaciones de salida, o

f) Contestación de Oficios.”.

ARTICULO 2º — La presente Disposición entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

ARTICULO 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — Dr. RICARDO EUSEBIO RODRIGUEZ, Director Nacional de Migraciones, Ministerio del Interior.

e. 22/9 Nº 524.798 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

SUBSECRETARIA DE INGRESOS PUBLICOS

Disposición Nº 13/2006

Bs. As., 18/9/2006

VISTO el Expediente Nº 33.659/89, del Registro de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO EXTERIOR del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA, y

CONSIDERANDO:

Que la firma RICARDO ALMAR E HIJOS SOCIEDAD ANONIMA fue declarada beneficiaria del Régimen de Promoción Industrial instaurado por el Decreto Nº 261 de fecha 13 de febrero de 1985, reglamentario regional de la Ley Nº 21.608 y su modificatoria Ley Nº 22.876, mediante el dictado de la Resolución Nº 2.320 de fecha 7 de julio de 1989 de la ex SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO EXTERIOR del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, para la construcción, instalación, puesta en marcha y explotación de la ampliación de su planta industrial destinada a la producción de bolsas de polipropileno y telas de rafia de polipropileno, incorporando además, una línea productora de hilado retorcido de polipropileno.

Que a través de la Resolución Nº 433 de fecha 6 de octubre de 1997 de la SECRETARIA DE HACIENDA dependiente entonces del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS se le impuso a la empresa las medidas del Artículo 10, incisos a), b) y c) del Decreto Nº 2.054 del 10 de noviembre de 1992 y se ordenó la apertura del sumario por los incumplimientos a su proyecto promocional.

Que dicha resolución fue recurrida administrativamente por la denunciada y luego apelada ante la Justicia Nacional en lo Contencioso Administrativo Federal resultando en todas las instancias las decisiones desfavorables a las pretensiones de la sumariada.

Que de la apertura sumarial se efectuó la notificación prevista en el Artículo 8º del Anexo I del Decreto Nº 805 del 30 de junio de 1988, a los fines que la sumariada haga su descargo y ofrezca las pruebas que hagan a su defensa.

Que en su descargo la empresa manifestó que la política económica existente en ese momento produjo gravísimos inconvenientes a la industria en general y en especial al ramo que desarrolla la imputada, motivo por el cual antes del vencimiento de la puesta en marcha solicitó la renuncia al proyecto y a los beneficios impositivos que ello implicaba.

Que asimismo la sumariada sostuvo que pese a no haber usado beneficios promocionales, las metas del proyecto desistido fueron cumplidas, por lo que de haber incumplimiento el mismo sería de la Administración por no haber dado curso a su pedido de desistimiento.

Que resulta oportuno recordar que la sumariada no dio cumplimiento al empadronamiento dispuesto por el Decreto Nº 1.355 del 19 de julio de 1990, ni optó por desvincularse del Sistema Nacional de Promoción Industrial.

Que en lo que respecta al pedido de desistimiento, cabe destacar que la mera solicitud de desistimiento de la promoción es insuficiente para modificar el plexo de derechos y obligaciones de la relación promocional, siendo preciso para ello un pronunciamiento de la Autoridad de Aplicación aceptando total o parcialmente la propuesta del beneficiario.

Que dicho pronunciamiento no existió y el silencio de la Administración al pedido de desistimiento no obra como aceptación ya que no existe en el orden jurídico administrativo norma jurídica alguna que así lo autorice.

Que por otra parte dicho desistimiento no resulta suficiente a los fines de justificar el no cumplimiento de su proyecto promocional.

Que asimismo, el orden jurídico reconoce instrumentos a disposición de los administrados para exigir los pronunciamientos a que la Administración está obligada, no habiendo utilizado la sumariada ninguno de dichos medios o instrumentos para reclamar oportunamente la aceptación de su desistimiento.

Que en virtud a los incumplimientos detectados corresponde aplicar a la sumariada una multa del CINCO POR CIENTO (5%) sobre el monto de la inversión actualizada del proyecto al 1 de abril de 1991, que asciende a la suma de PESOS DOSCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO CON VEINTE CENTAVOS ($ 204.758,20), conforme lo establecido en el Artículo 17 inciso b), apartado 2 de la Ley Nº 21.608.

Que la Dirección de legales del Area de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente se dicta en uso de las facultades que acuerdan el Artículo 53 del Decreto Nº 435 del 4 de marzo de 1990, su modificatorio Nº 612 del 2 de abril de 1990, la Resolución Conjunta Nº 108 del 11 de noviembre de 1992, del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS y la SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA, entonces dependiente de la PRESIDENCIA DE LA NACION, el Decreto Nº 25 del 27 de mayo de 2003 y su modificatorio Decreto Nº 1359 del 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SUBSECRETARIO
DE INGRESOS PUBLICOS
DISPONE:

ARTICULO 1º. — Impónese a la firma RICARDO ALMAR E HIJOS SOCIEDAD ANONIMA el pago de una multa de PESOS DOSCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO CON VEINTE CENTAVOS ($ 204.758,20), según lo dispuesto en el Artículo 17, inciso b), apartado 2 de la Ley Nº 21.608.

ARTICULO 2º. — El pago de la multa deberá efectuarse en el plazo de DIEZ (10) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación de la presente disposición, debiéndose hacer efectivo, ante la Dirección General de Administración dependiente de la SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION Y NORMALIZACION PATRIMONIAL de la SECRETARIA LEGAL Y ADMINISTRATIVA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION. El solo vencimiento del plazo establecido producirá la mora de pleno derecho sin necesidad de requerimiento o interpelación alguna por parte del Fisco conforme el Artículo 25 del Anexo I del Decreto Nº 805 del 30 de junio de 1988.

ARTICULO 3º. — Sirva el presente acto de suficiente título ejecutivo para el cobro de la suma establecida en el Artículo 1º de la presente disposición mediante el correspondiente procedimiento de ejecución fiscal establecido en el Código Procesal Civil y Comercial de la Nación, conforme el Artículo 25 del Anexo I del Decreto Nº 805/88.

ARTICULO 4º. — Hágase saber a la Dirección General Impositiva y a la Dirección General de Aduanas, ambas dependientes de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS entidad autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y al Registro de Beneficiarios de la Ley Nº 21.608 y su modificatoria Ley Nº 22.876.

ARTICULO 5º. — Notifíquese a la firma RICARDO ALMAR E HIJOS SOCIEDAD ANONIMA.

ARTICULO 6º. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Lic. MARIO H. PRESA, Secretario de Ingresos Públicos.

e. 22/9 N° 524.458 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

SUBSECRETARIA DE INGRESOS PUBLICOS

Disposición Nº 15/2006

Bs. As., 18/9/2006

VISTO el Expediente Nº S01-0066696/04, Copia, del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, y

CONSIDERANDO:

Que la firma SKUY SOCIEDAD ANONIMA fue declarada beneficiaria del Régimen de Promoción Industrial instaurado por la Ley Nº 22.021 y su modificatoria Ley Nº 22.973, mediante el dictado de los Decretos Nros. 2683 del 26 de setiembre de 1988, 2685 del 26 de setiembre de 1988, 2.224 del 29 de octubre de 1992 y 658 del 24 de mayo de 1996, todos de la Provincia de SAN JUAN, para la elaboración y fraccionamiento de jugos concentrados y/o naturales, mosto rectificado o no, fraccionamiento de sidra con o sin alcohol y/o productos equivalentes.

Que a raíz de una verificación practicada por el organismo fiscalizador, en el marco del Decreto Nº 804 del 16 de julio de 1996 y modificatorios se constató que la empresa incumplió durante los meses de enero a agosto de 1998 con el requisito de mano de obra, respecto de la línea producción de sidras con o sin alcohol, como así también que con fecha 24 de marzo de 2003 se decretó la quiebra de la empresa.

Que la Dirección General Impositiva dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS entidad autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 3º de la Resolución General Nº 4222 del 12 de septiembre de 1996, se encontraba gestionando el decaimiento de los beneficios acordados a la empresa, la baja de saldos de impuestos que se hallaren acreditados a su nombre en las cuentas corrientes computarizadas, la devolución de los tributos utilizados con motivo de la promoción acordada, el pago de los impuestos diferidos por la empresa y/o sus inversionistas y el reintegro actualizado al balance impositivo de las sumas desgravadas en el Impuesto a las Ganancias por sus inversionistas.

Que en orden a lo establecido en el artículo 10 del Decreto Nº 2054 del 10 de noviembre de 1992, el Señor Subsecretario de Ingresos Públicos con fecha 22 de abril de 2005 ordenó la instrucción del sumario a la firma SKUY SOCIEDAD ANONIMA.

Que de la tramitación del sumario surge que se efectuó la notificación prevista en el Artículo 8º del Anexo I del Decreto Nº 805 del 30 de junio de 1988, para que la sumariada haga su descargo y ofrezca las pruebas que hagan a su defensa.

Que la firma no pudo ser encontrada en los domicilios denunciados, por lo que se procedió a publicar un edicto en el Boletín Oficial de la Provincia de SAN JUAN, como así también se le notificó al Síndico de la quiebra.

Que en razón de constatar de las diligencias presumariales la existencia de un proceso de quiebra se solicita a la Dirección General Impositiva dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS entidad autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION informes sobre el nombre y domicilio del Síndico interviniente.

Que el Síndico manifiesta de conformidad con lo dispuesto en la Ley Nº 24.522 y sus modificatorias, que la empresa no ha tenido continuidad de sus actividades con posterioridad a la declaración de la quiebra que fue declarada con fecha 24 de marzo de 2003.

Que atento a los incumplimientos incurridos corresponde aplicar a la sumariada las sanciones previstas en el Artículo 10, incisos a), b) y c) del Decreto Nº 2.054/92, y una multa del CINCO POR CIENTO (5%) sobre el monto de la inversión actualizada de sus proyectos, que asciende a la suma de PESOS CIENTO TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTITRES CON CATORCE CENTAVOS ($ 131.623,14), conforme a lo dispuesto en el Artículo 17 inciso b) de la Ley Nº 22.021.

Que la Dirección de Legales del Area de Industria, Comercio y Pequeña y Mediana Empresa dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en uso de las facultades que acuerdan el Artículo 53 del Decreto Nº 435 del 4 de marzo de 1990 y modificatorio Decreto Nº 612 del 2 de abril de 1990, Decreto Nº 850 del 3 de mayo de 1990 y su modificatorio Decreto Nº 1340 del 13 de julio de 1990, la Resolución Conjunta Nº 108 del 11 de noviembre de 1992 del ex–MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS y la ex-SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA, entonces dependiente de la PRESIDENCIA DE LA NACION, y el Decreto Nº 25 del 27 de mayo de 2003 y su modificatorio Decreto Nº 1.359 del 5 de octubre de 2004.

Por ello,

EL SUBSECRETARIO
DE INGRESOS PUBLICOS
DISPONE:

ARTICULO 1º. — Impónese a la firma SKUY SOCIEDAD ANONIMA el decaimiento de pleno derecho de los beneficios promocionales, la devolución de tributos no abonados con motivo de la promoción acordada con más su actualización e intereses, el pago inmediato de los impuestos diferidos por la empresa y/o sus inversionistas y el reintegro actualizado al balance impositivo de las sumas desgravadas en el Impuesto a las Ganancias por sus inversionistas, conforme lo establecido en el Artículo 10 incisos a), b) y c) del Decreto Nº 2054 del 10 de noviembre de 1992.

ARTICULO 2º. — Impónese a la firma SKUY SOCIEDAD ANONIMA el pago de una multa de PESOS CIENTO TREINTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTITRES CON CATORCE CENTAVOS ($ 131.623,14), según lo dispuesto en el Artículo 17, inciso b) de la Ley Nº 22.021.

ARTICULO 3º. — El pago de la multa deberá efectuarse en el plazo de DIEZ (10) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación de la presente disposición, debiéndose hacer efectivo ante la Dirección General de Administración dependiente de la SUBSECRETARIA DE ADMINISTRACION Y NORMALIZACION PATRIMONIAL de la SECRETARIA LEGAL Y ADMINISTRATIVA del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION. El solo vencimiento del plazo establecido producirá la mora de pleno derecho sin necesidad de requerimiento o interpelación alguna por parte del Fisco conforme el Artículo 25 del Anexo I del Decreto Nº 805 del 30 de junio de 1988.

ARTICULO 4º. — Sirva el presente acto de suficiente título ejecutivo para el cobro de la suma establecida en el Artículo 2º mediante el correspondiente procedimiento de ejecución fiscal establecido en el Código Procesal, Civil y Comercial de la Nación, conforme el Artículo 25 del Anexo I del Decreto Nº 805/88.

ARTICULO 5º. — Hágase saber a la Dirección General Impositiva y a la Dirección General de Aduanas, ambas dependientes de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS entidad autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y al Gobierno de la Provincia de SAN JUAN, a los efectos del Registro de Beneficiarios de la Ley Nº 22.021.

ARTICULO 6º. — Notifíquese a la firma SKUY SOCIEDAD ANONIMA.

ARTICULO 7º. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Lic. MARIO H. PRESA, Subsecretario de Ingresos Públicos.

e. 22/9 Nº 524.457 v. 22/9/2006

UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS

Disposición Nº 3/2006

Bs. As., 21/9/2006

VISTO el Expediente Nº S01:0314363/2006 del Registro del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, las Leyes Nros. 25.561, 25.790, 25.820, 25.972 y 26.077, los Decretos Nros. 311 del 3 de julio de 2003 y 1172 del 3 de diciembre de 2003, la Resolución Conjunta Nº 188 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y Nº 44 del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS del 6 de agosto de 2003, la Resolución Conjunta Nº 728 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y Nº 1584 del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS del 12 de setiembre de 2006, y

CONSIDERANDO:

Que la Ley Nº 25.561 declaró la emergencia pública en materia social, económica, administrativa, financiera y cambiaria, delegando en el PODER EJECUTIVO NACIONAL las facultades para dictar las medidas orientadas a conjurar la crítica situación imperante al momento de su dictado.

Que las estipulaciones contenidas en la Ley Nº 25.561 han sido posteriormente ratificadas y ampliadas a través de la sanción de las Leyes Nros. 25.790, 25.820, 25.972 y 26.077, así como también por diversas normas reglamentarias y complementarias.

Que por el Decreto Nº 311 del 3 de julio de 2003 se creó la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS en el ámbito de los MINISTERIOS DE ECONOMIA Y PRODUCCION y de PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, para llevar a cabo la renegociación con las Empresas Prestatarias de Servicios Públicos.

Que a dicha Unidad se le han asignado, entre otras, las misiones de llevar a cabo el proceso de renegociación de los contratos de obras y servicios públicos, suscribir acuerdos integrales o parciales con las empresas concesionarias y licenciatarias de servicios públicos "ad referéndum" del PODER EJECUTIVO NACIONAL, elevar proyectos normativos concernientes a posibles adecuaciones transitorias de precios, tarifas y/o segmentación de las mismas, o cláusulas contractuales relativas a los servicios públicos, así como también efectuar todas aquellas recomendaciones vinculadas a los contratos de obras y servicios públicos y al funcionamiento de los respectivos servicios.

Que a través del desarrollo de los procedimientos cumplidos en el proceso de renegociación se ha efectuado el análisis particular de la situación contractual, manteniéndose diversas tratativas orientadas a posibilitar un entendimiento de renegociación contractual.

Que conforme al Artículo 4º, inciso l) del Decreto Nº 311/03, participa en dicho proceso la empresa AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SOCIEDAD ANONIMA, que presta el servicio de EXPLOTACION, ADMINISTRACION y FUNCIONAMIENTO del GRUPO "A" del SISTEMA NACIONAL de AEROPUERTOS, conforme el Contrato de Concesión aprobado por el Decreto Nº 163 del 11 de febrero de 1998.

Que luego del análisis y las negociaciones llevadas a cabo, la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS y la empresa AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SOCIEDAD ANONIMA suscribieron una "CARTA DE ENTENDIMIENTO", conteniendo las bases y términos consensuados para la adecuación contractual.

Que el Decreto Nº 1172 del 3 de diciembre de 2003 aprobó el Reglamento General de Audiencias Públicas para el PODER EJECUTIVO NACIONAL a fin de habilitar la participación ciudadana en el proceso de toma de decisiones a través de un espacio institucional en el que todos aquéllos que puedan sentirse afectados, manifiesten su conocimiento o experiencia y presenten su perspectiva individual, grupal o colectiva respecto de la decisión a adoptarse.

Que la Resolución Conjunta Nº 728 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y Nº 1584 del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS del 12 de setiembre de 2006 convocó a Audiencia Pública a los efectos de tratar el entendimiento alcanzado entre la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS y la empresa AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SOCIEDAD ANONIMA.

Que la SECRETARIA EJECUTIVA de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS se encuentra a cargo de la fijación de la fecha y lugar de realización, así como de la implementación, organización general y presidencia de la Audiencia Pública, debiendo, en consecuencia, adoptar las decisiones e instrumentar las diversas acciones que resulten conducentes para la concreción y desarrollo de la mencionada audiencia.

Que en virtud de lo referido en el considerando anterior, resulta necesario actuar en consecuencia.

Que corresponde informar del dictado de la presente medida a la COMISION BICAMERAL DE SEGUIMIENTO del HONORABLE CONGRESO DE LA NACION, instituida por el Artículo 20 de la Ley Nº 25.561.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente medida se dicta en ejercicio de las facultades otorgadas por el Artículo 6º de la Resolución Conjunta Nº 728/06 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y Nº 1584/06 del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS.

Por ello,

EL SECRETARIO EJECUTIVO
DE LA UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS
DE SERVICIOS PUBLICOS
DISPONE:

ARTICULO 1º — La Audiencia Pública, convocada por la Resolución Conjunta Nº 728 del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y Nº 1584 del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS del 12 de setiembre de 2006, a los efectos de tratar el entendimiento alcanzado entre la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS y la empresa AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SOCIEDAD ANONIMA, cuyas bases y términos resultan contenidos en la "CARTA DE ENTENDIMIENTO" suscripta el 23 de agosto de 2006, la que en copia autenticada se agrega como Anexo formando parte integrante de la presente medida, será celebrada el 27 de octubre de 2006 en la Finca Byblos, sita en la Ruta Nº 205, Kilómetros 45,5 en la Localidad de CARLOS SPEGAZZINI, Partido de EZEIZA, Provincia de BUENOS AIRES y dará comienzo a las 9 horas.

ARTICULO 2º — El Registro de Participantes, en el cual podrán inscribirse todos los interesados en tomar parte en la Audiencia Pública mencionada en el artículo anterior, quedará habilitado a partir del 6 de octubre de 2006 y hasta el 24 de octubre de 2006, en el horario de 10:00 a 16:00 horas, en la Avenida Paseo Colón Nº 189, 4º piso, oficina 405, de la CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES. Aclárase que para presenciar la misma, no resulta necesario cumplir con la inscripción previa mencionada anteriormente.

ARTICULO 3º — Los interesados podrán tomar vista de las actuaciones administrativas vinculadas al objeto de la Audiencia Pública a partir del 6 de octubre de 2006 y hasta el 24 de octubre de 2006, en el horario de 10:00 a 16:00 horas, en la sede de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS, sita en Avenida Paseo Colón Nº 189, 4º piso, de la CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES.

ARTICULO 4º — Aquellos interesados en participar de la Audiencia Pública y que se domicilien en un radio mayor a CINCUENTA KILOMETROS (50 km) de la CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, podrán anotarse en el Registro de Participantes enviando una presentación por correo dirigida a "UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS, Avenida Paseo Colón Nº 189, 4º piso, CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES (C1063ACB) AUDIENCIA PUBLICA - AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 S.A.", que deberá recepcionarse con antelación al cierre de los respectivos registros.

Los interesados deberán adjuntar en el envío postal:

a) el Formulario de Inscripción en el Registro de Participantes completado con los datos exigidos,

b) UN (1) Informe Escrito que refleje el contenido de la exposición a realizar en la pertinente Audiencia Pública, y

c) fotocopias del documento de identidad donde consten los datos personales y el domicilio.

Podrán acompañar, asimismo, toda otra documentación y/o propuestas relacionadas con el tema en consulta.

La SECRETARIA EJECUTIVA de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS procederá a comunicar a quienes hubieran efectuado tales presentaciones, su inclusión en el Registro de Participantes de la respectiva Audiencia Pública, a través de correo, fax o correo electrónico, haciéndose entrega del Certificado de Inscripción en el momento previo a la apertura del acto de la misma.

ARTICULO 5º — Comuníquese la presente medida a:

a) La Empresa Concesionaria AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SOCIEDAD ANONIMA.

b) El DEFENSOR DEL PUEBLO DE LA NACION y los respectivos DEFENSORES DEL PUEBLO de las distintas jurisdicciones involucradas.

c) El ORGANISMO REGULADOR DEL SISTEMA NACIONAL DE AEROPUERTOS (ORSNA), organismo descentralizado en el ámbito de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS.

d) La SUBSECRETARIA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR dependiente de la SECRETARIA DE COMERCIO INTERIOR del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

e) El Gobierno de las Provincias de BUENOS AIRES, RIO NEGRO, CHUBUT, CORDOBA, FORMOSA, LA PAMPA, MISIONES, LA RIOJA, MENDOZA, SANTA CRUZ, TIERRA DEL FUEGO, SAN

LUIS, SANTIAGO DEL ESTERO, SALTA, TUCUMAN, CATAMARCA, SANTA FE, CHACO, JUJUY y SAN JUAN.

f) El Gobierno de la CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES.

g) Las ASOCIACIONES DE USUARIOS debidamente registradas.

h) Cualquier otra institución pública o privada cuya opinión considere relevante la SECRETARIA EJECUTIVA de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS.

ARTICULO 6º — Publíquese la presente medida durante DOS (2) días en el Boletín Oficial, en DOS (2) diarios de circulación nacional, en UN (1) diario de las Provincias mencionadas en el inciso e) del artículo anterior y difúndase a través del sitio de Internet de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS.

ARTICULO 7º — Comuníquese la presente medida a la COMISION BICAMERAL DE SEGUIMIENTO del HONORABLE CONGRESO DE LA NACION, conforme a lo previsto en el Artículo 20 de la Ley Nº 25.561.

ARTICULO 8º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dr. JORGE GUSTAVO SIMEONOFF, Secretario Ejecutivo, Unidad de Renegociación y Análisis de Contratos de Servicios Públicos.

NOTA: Esta Disposición se publica sin el Anexo. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y en www.boletinoficial.gov.ar

e. 22/9 Nº 524.814 v. 25/9/2006

REPUBLICA ARGENTINA

GENDARMERIA NACIONAL

Conforme arts. 42 y 43 RLNPA GENDARMERIA NACIONAL comunica a Gustavo Andrés FIERRO MI 24.823.182 que a partir del quinto día siguiente de su última publicación, se lo tendrá por notificado de la DDNG Nº 575 del 11JUL06 que en su aprte dispositiva dice: "1. Declarar que la afección... que presenta… GUSTAVO ANDRES FIERRO, por la cual fue clasificado "ITS", sin incapacidad laborativa civil tiene relación con los actos del servicio (Nro 168 de la RJMGN, Decreto 712/89). 2. Por la Dirección de Asuntos Jurídicos, gírese a la Dirección General de Personal y Bienestar para su conocimiento y remisión a la Junta de Calificación respectiva, a tenor de lo dispuesto en el Nro 74, Apartado 5) del Título II. Capítulo VIII de la Reglamentación de los Ascensos (Decreto Ley 3491/58, Ley 14.467)... Héctor Bernabé Schenone Comandante General Director Nacional de Gendarmería" Publíquese durante 3 días seguidos. — RICARDO MARCELO OLANO, Comandante Principal Int Jefe Departamento Contrataciones.

e. 22/9 N° 524.535 v. 26/9/2006

PODER JUDICIAL DE LA NACION

Mar del Plata, 12/9/2006

Conforme lo dispuesto por el Art. 83. Ley 6848/63 y Ley 18.328 se hace saber por TREINTA DIAS que serán destruidos los exptes. del Juzgado Fed. Nº 1 a cargo del Dr. Alejandro A. Castellanos de las Secretarías Penales Nº 2 y 4 correspondientes a los años 81 al 90 inclusive.

Los interesados en su conservación podrán solicitarlo al Juzgado dentro de los 30 días de esta publicación, justificando un interés legítimo. Todo ello con fundamento a lo proveído por el Presidente de la Excma. Cámara Fed. de Apelaciones de Mar del Plata en fecha 30 de agosto de 2006.

MARIA ALEJANDRA CORREA, Secretaria de Superintendencia de la Cámara Federal de Apelaciones, Mar del Plata.

e. 22/9 N° 524.365 v. 26/9/2006

PODER JUDICIAL DE LA NACION

Mar del Plata, 12/9/2006

Conforme lo dispuesto por el Art. 83. Ley 6848/63 y Ley 18.328 se hace saber por Treinta Días que serán destruidos los expíes. del Juzg. Fed. Nº 2 a cargo del Dr. Eduardo P. Jimenez y del Juzg. Fed. Nº 4 a cargo del Dr. Alfredo E. Lopez, de las Sec. Civiles Nº 1 y Nº 3 de ambos Juzgados correspondientes a los años 74/76 y 95/96 inclusive.

Los interesados en su conservación podrán solicitarlo a los Juzg. dentro de los 30 días de esta publicación, justificando un interés legítimo. Todo ello con fundamento a lo proveído por el Presidente de la Excma. Cámara Fed. de Apelaciones de Mar del Plata, en fecha 30 de Agosto de 2006.

MARIA ALEJANDRA CORREA, Secretaria de Superintendencia de la Cámara Federal de Apelaciones, Mar del Plata.

e. 22/9 N° 524.428 v. 26/9/2006

PRESIDENCIA DE LA NACION

COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION

Edicto de notificación (art. 42 del Decreto Nº 1759/72)

Notifíquese a la firma LOMAX CABLE S.R.L., que en el expediente Nº 0025-COMFER/92, se ha dictado la RESOLUCION Nº 1390/COMFER/06 de fecha 11/08/06, que en su parte resolutiva dice:

"ARTICULO 1º. — Declárase la caducidad de la licencia adjudicada mediante Resolución Nº 603-COMFER/93, a la empresa LOMAX CABLE S.R.L., para la instalación, funcionamiento y explotación de un circuito cerrado comunitario de televisión y una antena comunitaria de televisión (sistema mixto de televisión), en la localidad de LOMAS DE ZAMORA, provincia de BUENOS AIRES, por los motivos expuestos en los considerandos de la presente.

ARTICULO 2º. — Determínase la pérdida para la sociedad LOMAX CABLE S.R.L., de los depósitos de garantía efectuados en el presente expediente.

ARTICULO 3º. — Dése intervención a la COMISION NACIONAL DE COMUNICACIONES, para la pertinente baja de canales asignados oportunamente. Fdo.: Lic. JULIO D. BARBARO, Interventor del Comité Federal de Radiodifusión".

e. 22/9 N° 524.490 v. 26/9/2006

MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

DEPARTAMENTO PROCEDIMIENTOS LEGALES ADUANEROS

Código Aduanero (Ley 22.415, art. 1013 inc. H)

Por ignorarse el domicilio, se corre vista a la firma que más abajo se menciona, para que dentro del plazo de DIEZ (10) días hábiles comparezca a presentar su defensa y a ofrecer pruebas, por la falta grave en el Ejercicio de su Actividad (Art. 44 Ap. 2º del Código Aduanero), bajo apercibimiento de rebeldía. Deberá constituir domicilio dentro del radio urbano de esta Aduana, siendo de aplicación los arts. 1001 al 1005 del Código Aduanero. Fdo. Dra. MARIA DEL CARMEN RAMIREZ, Firma Responsable. Procedimientos Legales Aduaneros.

SUMARIO: Actuación nro. 12042-159-2006

INCONDUCTA: art: 44 ap. 2º del Código Aduanero.

CAUSANTE: SOTELO ALEJANDRA ESTELA.

CARLOS SERGIO CAZZOLATTO, Abogado, Jefe División Sumarial y Repeticiones, Departamento Procedimientos Legales Aduaneros.

e. 22/9 Nº 524.762 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

Código Aduanero (Ley Nº 22.415, arts. 1013 inc. H)

Por ignorarse el domicilio se notifica a la firma que más abajo se menciona, auto de apertura de sumario y corrida de vista, para que dentro de los diez días (10) días hábiles comparezca a presentar su defensa y ofrecer pruebas por la inconducta que se indica, bajo apercibimiento de REBELDIA. Deberá constituir domicilio dentro del radio urbano de la Oficina (art. 1001 del C.A. bajo apercibimiento de ley (art. 1004 C.A.). Fdo. DR. ANTONIO CESAR PIERRI, Jefe de Departamento Procedimientos Legales Aduaneros.

SUMARIO Nº	CAUSANTE:	INCONDUCTA
406.150/1999	EXIM. CIA. DE IMPORTACION Y EXPORTACION SA.	art. 97 Ap. 2º del Código Aduanero

AUTORIDAD DEL SUMARIO

Abog. ALEJANDRO KOCH, Firma Responsable, Div. Sumarial y Repeticiones.

e. 22/9 Nº 524.774 v. 22/9/2006

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

COMUNICACION "B" 8800 - 05/09/2006 - Ref.: Régimen Informativo de Exigencia e Integración de Capitales Mínimos - Tasas rp y rme.

A LAS ENTIDADES FINANCIERAS:

Nos dirigimos a Uds. para poner en su conocimiento que para la información correspondiente a agosto último, las tasas promedio de depósitos en pesos y dólares de 30 a 59 días, expresadas en tanto por uno, a aplicar en el cálculo de la exigencia de capitales mínimos en función del riesgo por variaciones de la tasa de interés, serán las siguientes:

rp = 0,0718
rme = 0,0090

Saludamos muy atentamente.

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

INES B. GAFFURI, Jefe del Departamento Técnico Contable. — OSCAR A. DEL RIO, Subgerente de Operación Técnico Contable.

e. 22/9 N° 524.420 v. 22/9/2006

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

COMUNICACION "C" 35.561 - 27/11/2002 - Ref.: Comunicación B 7431 - Fe de Erratas.

A LAS ENTIDADES FINANCIERAS:

Nos dirigimos a Uds, en relación a la Comunicación de referencia a fin de señalarles que el segundo párrafo de la misma debe reemplazarse por el siguiente:

"Reemplazar los puntos 3 y 4 de la Comunicación "B" 7174 del 25.03.02, modificado por las Comunicaciones B 7178, 7201, 7218, 7286 y 7300, quedando a partir de la fecha, redactados en los siguientes términos."

Saludamos a Uds. muy atentamente

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

JORGE L. RODRIGUEZ, Gerente de Exterior y Cambios. — RAUL O. PLANES, Subgerente General de Operaciones.

e. 22/9 N° 524.421 v. 22/9/2006

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

COMUNICACION "C" 46.245 - 05/09/2006 - Ref.: Comunicación "A" 4561. Fe de erratas

A LAS ENTIDADES FINANCIERAS:

Nos dirigimos a Uds. con relación a la Comunicación de referencia, a los efectos de señalarles que se reemplaza el punto 4. de la misma, por el siguiente:

"4. En el caso de que por variaciones en los tipos de pase de operaciones comprendidas en el punto 3. precedente ocurridas con posterioridad a la fecha de embarque, o por falta de pago del importador, los embarques realizados en plazo no fueran suficientes para cancelar la prefinanciación a su vencimiento, la aplicación de embarques adicionales para cancelar la prefinanciación, será computada como efectuada dentro de los plazos previstos, independientemente que el embarque se haya efectuado con posterioridad al vencimiento del plazo máximo previsto normativamente."

Saludamos a Uds. atentamente.

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

JORGE L. RODRIGUEZ, Gerente Principal de Exterior y Cambios. — RAUL O. PLANES, Subgerente General de Operaciones.

e. 22/9 N° 524.422 v. 22/9/2006



AVISOS OFICIALES
Anteriores

CONSEJO DE LA MAGISTRATURA

COMISION DE SELECCION DE MAGISTRADOS Y ESCUELA JUDICIAL

[ESCUDO NACIONAL]

PODER JUDICIAL DE LA NACION

CONSEJO DE LA MAGISTRATURA

ORDEN DE MERITO

Bs. As., 13/9/2006

De conformidad con lo previsto por los artículos 13, apartado 3º) inciso c) tercer párrafo de la Ley 24.937 —y sus modificatorias— y 37 del Reglamento de Concursos de Oposición y Antecedentes para la designación de magistrados del Poder Judicial de la Nación, aprobado por la Resolución Nº 288/02 del Consejo de la Magistratura y sus modificatorias, se notifica y corre vista a los postulantes que se indican, de las calificaciones de las pruebas de oposición, de la evaluación de los antecedentes y del orden de mérito resultante, en el siguiente concurso público:

- Concurso Nº 153 destinado a cubrir un cargo de juez de cámara en el Tribunal Oral en lo Criminal Federal Nº 1 de Rosario (Provincia de Santa Fe).

Doctores: Miguel Eugenio Abasolo Guastavino, Daniel Edgardo Alonso, Marcelo Martín Bailaque, Eduardo Ariel Belforte, Mateo José Busaniche, Miguel Angel Rafael Dapueto de Ferrari, Hernán Martín López, Juan Carlos Nacul, Germán Luis Antonio Sutter Schneider, Ricardo Moisés Vásquez, Marcela María Beatriz Vázquez de Reynoso y Carlos Alberto Vera Barros.

Las copias de los informes mencionados, están disponibles en la sede de la Comisión de Selección de Magistrados y Escuela Judicial del Consejo de la Magistratura (Libertad 731, 1º piso, Buenos Aires) en el horario de 9:30 a 14:30 y en la Cámara Federal de Apelaciones de Rosario (Entre Ríos 435 de esa ciudad) en el horario de 7:30 a 12:30.

Las impugnaciones a las calificaciones de las pruebas de oposición y a la evaluación de los antecedentes, que sólo podrán basarse en supuestos errores materiales, vicios de forma o de procedimiento, o en la presunta existencia de arbitrariedad manifiesta y que deberán presentarse por escrito, acompañando una versión de su texto en soporte magnético, podrán plantearse hasta el día 2 de octubre de 2006 en la Secretaría General del Consejo de la Magistratura (Libertad 731, 1º piso, Buenos Aires), y en la Cámara indicada en los horarios mencionados.

COMISION DE SELECCION DE MAGISTRADOS Y ESCUELA JUDICIAL

Eduardo R. Graña, Secretario — Eduardo D. E. Orio, Presidente

Publíquese los días 20, 21 y 22 de septiembre de 2006 en el Boletín Oficial de la República Argentina.

e. 20/9 Nº 524.095 v. 22/9/2006

JUZGADO FEDERAL DE PRIMERA INSTANCIA DE GENERAL ROCA – RIO NEGRO

La DRA. MARIA del CARMEN GARCIA, Juez Federal de Primera Instancia de la Ciudad de General Roca, Provincia de Río Negro, comunica que con fecha 11 de Julio del corriente año y en los autos caratulados "JUZGADO FEDERAL DE 1era. INSTANCIA DE GENERAL ROCA - RIO NEGRO S/DECRETO-LEY 6848/63 (EXPURGO), Expte. de Superintendencia Nº 1, Año 2006, se ha dispuesto el expurgo de todas las causas civiles archivadas entre los meses de febrero y diciembre de 1996 y las penales de los años 1944 a 1994, inclusive, de conformidad con lo establecido por el DECRETO-LEY 6848/63, ratificado por la Ley 16.478 y con la salvedad establecida en el art. 18 de la misma norma. La lista de expedientes a destruir se encuentra a disposición de los interesados en este Tribunal, por el término de TREINTA (30) días corridos, a partir del último día de publicación, plazo en el que se podrá formular oposición y solicitar la exclusión de las causas y desglose de documental inserta en ella, todo de acuerdo a lo previsto por el art. 19 de la disposición citada. GENERAL ROCA, 7 de setiembre de 2006. Publíquese por TRES (3) DIAS. — Dr. AGUSTIN CARESTIA, Secretario Federal.

e. 20/9 Nº 524.297 v. 22/9/2006

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

La Administración Federal de Ingresos y Públicos cita por diez (10) días a parientes del ex -agente fallecido Julio Alberto CAPPELLACCI (LE Nº 4.537.910), alcanzados por el beneficio establecido en el artículo 21 de la Convención Colectiva de Trabajo Laudo 15/91, para que dentro de dicho término se presenten a hacer valer sus derechos en Hipólito Yrigoyen Nº 370, 5º Piso, Oficina Nº 5648, Capital Federal. 13 de Septiembre de 2006. Firmado: ALICIA INES LORENZONI DE SANGUINETI, Jefe (Int.) Sección Jubilaciones - División Beneficios.

e. 20/9 Nº 524.245 v. 22/9/2006

TRIBUNAL FISCAL DE LA NACION

La Sala "F" del Tribunal Fiscal de la Nación, con sede en Av. Julio A Roca 651, piso 7º de Capital Federal, notifica por este medio a la parte actora en los autos caratulados: "Cariclau S.A. c/ Dirección General de Aduanas s/ apelación" (Expte. Nº 15.592-A), la sentencia cuya parte resolutiva dice: "Buenos Aires, 26 de abril de 2006. SE RESUELVE: 1) Revocar la resolución fallo Nº 010/2001, recaída en el sumario SA 33-00-201. 2) Imponer las costas a la demandada. 3) Declarado que sea por los profesionales intervinientes su número de inscripción tributaria y situación que revisten frente al IVA, se procederá a la regulación de sus honorarios profesionales. Regístrese, notifíquese, devuélvanse las actuaciones administrativas a su lugar de origen y archívese." Fdo. Dres. Silvia A. Crescia, Susana L. Silibert y Ricardo X. Basaldúa Vocales. — Dr. JOSE CARLOS MEGASINI, Secretario General de Asuntos Administrativos del Tribunal Fiscal de la Nación.

e. 21/9 N° 523.943 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION

CONVOCATORIA A AUDIENCIA PUBLICA

AUTORIDAD CONVOCANTE: EL MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION y EL MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS a través de la Resolución Conjunta MEyP N° 728 y MPFIPyS N° 1584 de fecha 12 de septiembre de 2006, publicada en el Boletín Oficial de la REPUBLICA ARGENTINA N° 30.989 de fecha 13 de septiembre de 2006, han dispuesto convocar a AUDIENCIA PUBLICA, la que se desarrollará contemplando las previsiones del "REGLAMENTO GENERAL DE AUDIENCIAS PUBLICAS PARA EL PODER EJECUTIVO NACIONAL" aprobado por el Decreto N° 1172/03.

OBJETO: Considerar los términos y condiciones del acuerdo preliminar "CARTA DE ENTENDIMIENTO" arribado entre la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS y la empresa AEROPUERTOS ARGENTINA 2000 SOCIEDAD ANONIMA en el marco del procedimiento de renegociación contractual desarrollado de conformidad con las Leyes N° 25.561, 25.790, 25.820, 25.972 y 26.077, el Decreto N° 311/03 y la Resolución Conjunta MEyP N° 188/03 y MPFIPyS N° 44/03.

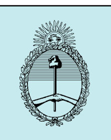
AREA DE IMPLEMENTACION: La fijación de la fecha de realización, la implementación, organización general y Presidencia de la Audiencia Pública estará a cargo de la SECRETARIA EJECUTIVA de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS. El Secretario Ejecutivo de dicha Unidad deberá adoptar las decisiones e instrumentar las diversas acciones que resulten conducentes para la concreción y desarrollo de la mencionada Audiencia. A esos efectos, la citada Unidad queda expresamente facultada para dictar los actos administrativos que resulten conducentes a los efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en los Artículos 12, 16 y 18 del Anexo I del Decreto N° 1.172/03. Asimismo, la SECRETARIA EJECUTIVA de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS habilitará oportunamente el Registro de Participantes en el cual podrán inscribirse todos los interesados en tomar parte del trámite de la Audiencia Pública convocada.

FECHA, HORA Y LUGAR DE CELEBRACION DE LA AUDIENCIA PUBLICA, LUGAR, HORARIO Y PLAZO PARA TOMAR VISTA DE LAS ACTUACIONES, INSCRIBIRSE PARA SER PARTICIPANTE Y PRESENTAR LA DOCUMENTACION RELACIONADA CON EL OBJETO DE LA AUDIENCIA: Serán oportunamente comunicados, conforme lo dispuesto por el Artículo 6° de la Resolución Conjunta MEyP N° 728 y MPFIPyS N° 1584 de fecha 12 de septiembre de 2006, y publicados por idéntico medio por la SECRETARIA EJECUTIVA de la UNIDAD DE RENEGOCIACION Y ANALISIS DE CONTRATOS DE SERVICIOS PUBLICOS.

Dr. JORGE GUSTAVO SIMEONOFF, Secretario Ejecutivo, Unidad de Reorganización y Análisis de Contratos de Servicios Públicos.

e. 21/9 N° 524.057 v. 22/9/2006

ASOCIACIONES SINDICALES



MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Resolución 910/2006-MTESS

Apruébase el texto del Estatuto Social del Sindicato de Obreros y Empleados de Estaciones de Servicio, Garages y Playas de Estacionamiento (S.O.E.S.G.Y.P.E.)

Bs. As., 15/9/2006

VISTO el Expediente N° 1.142.612/06 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 23.551, su modificatoria por Ley Nº 25.674, Decretos Reglamentarios Nº 467/88 y Nº 514/03, y

CONSIDERANDO:

Que el SINDICATO DE OBREROS Y EMPLEADOS DE ESTACIONES DE SERVICIO, GARAGES Y PLAYAS DE ESTACIONAMIENTO (S.O.E.S.G.Y.P.E.), solicita la aprobación de la modificación de su estatuto social.

Que la mencionada asociación sindical obtuvo Personería Gremial, la que fue otorgada mediante Resolución Nº 128 de fecha 14 de febrero de 1962 del entonces MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, se halla registrada bajo el Nº 493.

Que esta Autoridad de Aplicación ha efectuado el control de legalidad al que hace referencia el artículo 7 del Decreto Nº 467 de fecha 14 de abril de 1988, considerando que la modificación estatutaria efectuada por dicha entidad se ha realizado conforme a las disposiciones de la Ley Nº 23.551 y Decreto Reglamentario Nº 467/88, no obstante lo cual prevalecerá esta normativa, de pleno derecho, sobre el estatuto en cuanto pudiere oponerse.

Que se deja constancia que la peticionante ha cumplido con las pautas ordenadas por la Ley Nº 25.674 y su Decreto Reglamentario Nº 514 de fecha 7 de marzo de 2003.

Que las modificaciones realizadas conllevan el corrimiento en la numeración del articulado, por lo que se hace necesario la aprobación íntegra del texto del estatuto de la entidad de autos y la publicación respectiva en el Boletín Oficial.

Que la presente se dicta en virtud de las atribuciones conferidas por el Artículo 23 inciso 7º de la Ley de Ministerios Nº 22.520 (texto ordenado por Decreto Nº 438/92) y sus modificatorias, y en atención a lo dispuesto por Decreto Nº 355/02.

Por ello,

EL MINISTRO DE TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Apruébase el texto del Estatuto Social del SINDICATO DE OBREROS Y EMPLEADOS DE ESTACIONES DE SERVICIO, GARAGES Y PLAYAS DE ESTACIONAMIENTO (S.O.E.S.G.Y.P.E.), obrante a fojas 20 a 39 del Expediente Nº 1.142.612/05 de conformidad con las disposiciones de la Ley Nº 23.551 y Decreto Reglamentario Nº 467/88. Ello no implica modificar los alcances de la Personería Gremial que le fuera oportunamente otorgada a la entidad por esta Autoridad de Aplicación.

ARTICULO 2º — Establécese que dentro del plazo de diez (10) días a partir de la notificación de esta Resolución, la entidad deberá presentar ante la Autoridad de Aplicación el estatuto en la forma sintetizada que establece la Resolución Nº 12 de fecha 10 de octubre de 2001 de la Dirección Nacional de Asociaciones Sindicales del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, bajo apercibimiento de no dar curso a petición alguna que efectúe la entidad, sin perjuicio de aplicar las sanciones legales pertinentes.

ARTICULO 3º — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — CARLOS A. TOMADA. Ministro de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Resolución 920/2006

Otórgase la ampliación de personería gremial sobre determinadas Localidades de la Provincia de Buenos Aires y la Provincia de Santa Fe, con exclusión de los profesionales del arte de curar y médicos que trabajan en el Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados, a la Asociación de Médicos de la República Argentina (A.M.R.A.), con domicilio en Avellaneda, provincia de Buenos Aires.

Bs. As., 15/9/2006

VISTO el Expediente Nº 1.025.524/99 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 23.551, su modificatoria por la Ley Nº 25.674, Decretos Reglamentarios Nº 467/88 y Nº 514/03, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Expediente de referencia la ASOCIACION DE MEDICOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (A.M.R.A.), con domicilio en Laprida 173, Avellaneda, Provincia de BUENOS AIRES, tramita la solicitud de ampliación de la Personería Gremial al ámbito de los siguientes Partidos de la Provincia de BUENOS AIRES: Quilmes; Lanús; San Martín; Lomas de Zamora; de la Costa; Ensenada; Tandil; Necochea; Lobería; Almirante Brown; San Pedro; Gral. Sarmiento (San Miguel); Florencio Varela y Berazategui, y la Provincia de SANTA FE.

Que por Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 374 de fecha 14 de mayo de 1993 la mencionada entidad obtuvo la Inscripción Gremial. Asimismo, por Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 284 de fecha 10 de abril de 1995 la entidad obtuvo Personería Gremial, la que se encuentra registrada bajo el Nº 1585.

Que el ámbito de representación reconocido con Personería Gremial comprende a los trabajadores profesionales que presten servicios propios de su especialidad en relación de dependencia en los hospitales, salas de primeros auxilios, servicios de emergencia, sanatorios, clínicas y todas aquellas distintas entidades que requieren del ejercicio profesional médico, con zona de actuación en el ámbito de Avellaneda.

Que por Resolución de¡ MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 746 de fecha 30 de octubre de 1997 y por Resolución del MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL Nº 106 de fecha 12 de marzo de 1999, se amplía con carácter de Inscripción Gremial la zona de actuación de la entidad.

Que el ámbito de representación territorial reconocido con Inscripción Gremial abarca a la CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES, Provincias de BUENOS AIRES, CORDOBA, CORRIENTES, JUJUY, TUCUMAN, LA RIOJA y SANTA FE.

Que se ha valorado la acreditación de la representatividad pretendida, por el período que comprende los meses de mayo a octubre de 1999, de conformidad con lo establecido por el artículo 25 de la Ley Nº 23.551.

Que, pudiendo existir, en el ámbito y zona de actuación solicitados, colisión con los ámbitos que detentan las personerías gremiales preexistentes, se corrió traslado, en virtud de lo prescrito en el artículo 28 de la Ley Nº 23551, a las siguientes entidades: ASOCIACION TRABAJADORES DEL ESTADO (A.T.E.), UNION DEL PERSONAL CIVIL DE LA NACION (U.P.C.N.); SINDICATO DE TRABAJADORES MUNICIPALES DE QUILMES; ASOCIACION DE PROFESIONALES DE LA OBRA SOCIAL DE LA FEDERACION DE OBREROS DEL PAPEL; SINDICATO DE TRABAJADORES MUNICIPALES DE SAN MIGUEL, JOSE C. PAZ Y MALVINAS ARGENTINAS; ASOCIACION DE PROFESIONALES DEL PROGRAMA DE ATENCION MEDICA INTEGRAL Y AFINES (A.P.P.A.M.I.A.) y CENTRO DE MEDICOS DE EMBARCADOS DE LA MARINA MERCANTE.

Que por escrito glosado a fojas 1806 la requirente desiste de la solicitud de personería sobre los agrupamientos preexistentes que corresponden a la ASOCIACION DE PROFESIONALES DE LA OBRA SOCIAL DE LA FEDERACION DE OBREROS DEL PAPEL y al CENTRO DE MEDICOS DE EMBARCADOS DE LA MARINA MERCANTE.

Que mediante Trámite Interno Nº 601895/03, el Secretario General de la solicitante acompaña acta de acuerdo firmado conjuntamente con el Secretario General de la UNION DEL PERSONAL CIVIL DE LA NACION (U.P.C.N.) mediante la cual esta última presta conformidad con la solicitud de autos.

Que mediante Trámite Interno Nº 606452/03 se agrega acta de acuerdo suscripto entre la peticionante y la ASOCIACION TRABAJADORES DEL ESTADO (A.T.E.) en iguales términos que el señalado precedentemente.

Que a fojas 232/234 se adjunta un ejemplar del acuerdo suscripto por la ASOCIACION DE MEDICOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (A.M.R.A.) y el SINDICATO DE TRABAJADORES MUNICIPALES DE QUILMES, mediante el cual este último presta conformidad con el otorgamiento de la Personería Gremial requerida en autos.

Que por Expediente Nº 117.670/05 se adjunta acta de acuerdo celebrado entre la peticionante y el SINDICATO DE TRABAJADORES MUNICIPALES DE SAN MIGUEL, JOSE C. PAZ Y MALVINAS ARGENTINAS, en la que se hace constar la conformidad del sindicato municipal en relación a la presente petición.

Que en relación a los acuerdos señalados, corresponde advertir que las entidades suscriptoras de aquellos tienen, por ámbito de actuación, la esfera estadual.

Que con fecha 22 de octubre de 2003 esta Cartera de Estado dictó la Resolución M.T.E. y S.S. Nº 255 reconociendo el principio de pluralidad de representación sindical para los trabajadores del sector público.

Que conforme la norma citada, el reconocimiento de la personería gremial no afecta el alcance de la representación de entidades las entidades pre-existentes, pudiendo coexistir dentro del sector público y permitiendo el libre ejercicio del principio de libertad sindical, exteriorizado en la concreción efectiva de a voluntad de afiliación.

Que en lo que respecta a la ASOCIACION DE PROFESIONALES DEL PROGRAMA DE ATENCION MEDICA INTEGRAL Y AFINES (A.P.P.A.M.I.A.) mediante Expediente Nº 1141667/05, se glosa el acuerdo al que arriban dicha entidad y la peticionante.

Que, no obstante el acuerdo antes mencionado, por presentación de fecha 4 de agosto de 2006, la peticionante desiste de su pretensión respecto de los médicos y profesionales que trabajen en relación de dependencia para el Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (P.A.M.I.).

Que a tenor de lo señalado y de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 26 de la Ley Nº 23.551 y la Resolución M.T.E. y S.S. Nº 255/03, corresponde acordar la personería gremial a la peticionante, disponiendo su inscripción registral y la publicación en el Boletín Oficial, la que en virtud del artículo primero de la Resolución mencionada, no implica desplazamiento del colectivo asignado a las personerías gremiales de las entidades preexistentes.

Que obra dictamen de la Dirección Nacional de Asociaciones Sindicales al tomar intervención, receptando favorablemente la petición de autos.

Que consecuentemente, de acuerdo a lo dispuesto por los artículos 25 y siguientes de la Ley Nº 23.551, corresponde otorgar la ampliación de la personería gremial a la peticionante, disponiendo su inscripción registral y la publicación en el Boletín Oficial.

Que la presente se dicta en virtud de las atribuciones conferidas por el artículo 23 inciso 7º de la Ley de Ministerios Nº 22520 (texto ordenado por Decreto Nº 438/92) y sus modificatorias, y en atención a lo dispuesto por el Decreto Nº 355/02.

Por ello,

EL MINISTRO DE TRABAJO, EMPLEO Y
SEGURIDAD SOCIAL
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Otórgase a la ASOCIACION DE MEDICOS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (A.M.R,A.), con domicilio en Laprida 173, Avellaneda, Provincia de BUENOS AIRES, la ampliación de su personería gremial sobre el ámbito de actuación territorial correspondiente a los siguientes Partidos de la Provincia de BUENOS AIRES: Quilmes; Lanús; San Martín; Lomas de Zamora; de la Costa; Ensenada; Tandil; Necochea; Lobería; Almirante Brown; San Pedro; Gral. Sarmiento (San Miguel); Florencio Varela y Berazategui y la Provincia de SANTA FE, con exclusión de los profesionales del arte de curar y médicos que trabajan bajo relación de dependencia con el Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI).

ARTICULO 2º — Dispónese la publicación sintetizada y sin cargo de la presente Resolución en el Boletín Oficial, en la forma indicada por la Resolución de la Dirección Nacional de Asociaciones Sindicales Nº 12/01.

ARTICULO 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y, archivese. — Carlos A. Tomada.

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Resolución 921/2006

Inscríbese en el Registro de Asociaciones Sindicales de Trabajadores al Sindicato de Empleados de la Secretaría de Estado de Hacienda (S.E.S.E.H.), con domicilio en San Miguel de Tucumán, provincia de Tucumán.

Bs. As., 15/9/2006

VISTO el expediente N° 1.099.211/04 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley N° 23.551, su modificatoria por Ley N° 25.674, Decretos Reglamentarios N° 467/88 y N° 514/03; y

CONSIDERANDO:

Que el SINDICATO DE EMPLEADOS DE LA SECRETARIA DE ESTADO DE HACIENDA (S.E.S.E.H.), con domicilio en Gobernador Gutiérrez N° 1241, San Miguel de Tucumán, Provincia de TUCUMAN, solicita su Inscripción Gremial.

Que conforme lo prescribe el artículo 14 Bis de la CONSTITUCION NACIONAL, es competencia de este Ministerio proceder a la inscripción de las entidades sindicales en el registro pertinente.

Que de las constancias de las actuaciones surge que la entidad de que se trata ha dado cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 21 de la Ley N° 23.551, encontrándose acreditados los requisitos de nombre, domicilio, patrimonio, antecedentes fundacionales, lista de adherentes, nómina y nacionalidad de los miembros del órgano directivo y agregado el estatuto.

Que esta Autoridad de Aplicación ha efectuado el control de legalidad, que sobre la carta orgánica, ordena el artículo 7 del Decreto N° 467 de fecha 14 de abril de 1988, no mereciendo objeciones, no obstante lo cual prevalecerá de pleno derecho la Ley N° 23.551 y su reglamentación sobre las normas estatutarias, en cuanto pudieran oponerse.

Que, se deja constancia que la peticionante ha cumplido con las pautas ordenadas por la Ley N° 25.674 y su Decreto Reglamentario N° 514 de fecha 7 de marzo de 2003.

Que el reconocimiento de la vocación de representar de la entidad cuya inscripción se solicita, no implica adelantar juicio sobre la capacidad de representación la cual, de solicitarse la personería gremial, será evaluada de acuerdo a los artículos 25 y 28 de la Ley N° 23.551, sin que pueda alegarse contradicción de la administración en el ejercicio de las facultades que le confieren las normas jurídicas mencionadas.

Que consecuentemente, corresponde disponer la Inscripción Gremial de la entidad peticionante y la publicación respectiva en el Boletín Oficial.

Que al acceder a la personería jurídica a través de la Inscripción, dado que las actuales autoridades de su cuerpo directivo son fundacionales, corresponde regularizar la situación institucional, a cuyo efecto deberá llamar a elecciones, con carácter previo a toda petición ante esta Autoridad, conforme el procedimiento establecido en el Estatuto que se aprueba.

Que la presente Resolución se dicta en virtud de las atribuciones conferidas por el Artículo 23, inciso 7°, de la Ley de Ministerios N° 22.520 (texto ordenado por Decreto N° 438/92) y sus modificatorias, y en atención a lo dispuesto por Decreto N° 355/02.

Por ello,

EL MINISTRO DE TRABAJO, EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL
RESUELVE:

ARTICULO 1° — Inscríbase en el Registro de Asociaciones Sindicales de Trabajadores al SINDICATO DE EMPLEADOS DE LA SECRETARIA DE ESTADO DE HACIENDA (S.E.S.E.H.), con domicilio en Gobernador Gutiérrez N° 1241, San Miguel de Tucumán, Provincia de TUCUMAN, con carácter de Asociación Gremial de primer grado, para agrupar a los trabajadores estatales que tengan relación de dependencia con la Secretaría de Estado de Hacienda del Superior Gobierno de la Provincia de TUCUMAN y que son las direcciones de: Contaduría General, Tesorería General, Cómputos Administración, Presupuesto y Catastro y al personal jubilado que haya dependido de cualquiera de los organismos de la Secretaría de Hacienda y que se encontrara afiliado al gremio al momento de obtener el beneficio previsional.

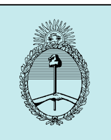
ARTICULO 2° — Apruébase el texto del estatuto de la citada entidad obrante a fojas 2/106 del Expediente N° 628.837/06 agregado a fojas 8 del Expediente N° 628.774/06 glosado como foja 128 del Expediente citado en el Visto, procediéndose a su publicación en el Boletín Oficial. Ello sin perjuicio de los recaudos que puedan exigirse a la entidad al momento de solicitar la personería gremial, cuestión ésta que deberá sustanciarse de conformidad con lo regulado por los artículos 25 y 28 de la Ley N° 23.551, sin que pueda alegarse contradicción de la administración en el ejercicio de las facultades que le confieren las normas jurídicas mencionadas.

ARTICULO 3° — Establécese que a los fines de la publicación referida en el artículo anterior, dentro del plazo de diez (10) días a partir de la notificación de esta Resolución, la entidad deberá presentar ante la Autoridad de Aplicación el estatuto en la forma sintetizada conforme a lo previsto en la Resolución N° 12 de fecha 10 de octubre de 2001 de la Dirección Nacional de Asociaciones Sindicales del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, bajo apercibimiento de no dar curso a petición alguna que efectúe la entidad, sin perjuicio de aplicar las sanciones legales pertinentes.

ARTICULO 4° — Intímase a que, con carácter previo a toda petición, regularice la situación institucional y convoque a elecciones de la Comisión Directiva bajo apercibimiento de lo establecido por el artículo 56, inciso 4), de la Ley N° 23.551.

ARTICULO 5° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección, Nacional del Registro Oficial y archívese. — Carlos A. Tomada.

CONVENCIONES COLECTIVAS DE TRABAJO



MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Secretaría de Trabajo

Resolución Nº 593/2006

Registro Nº 582/06

Bs. As., 1/09/2006

VISTO el Expediente Nº 1.109.133/05 del registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004) y su modificatoria, la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias y la Ley Nº 25.877, y

CONSIDERANDO:

Que a fojas 78/80 del Expediente Nº 1.109.133/05, obra el acuerdo celebrado entre el SINDICATO ARGENTINO TRABAJADORES DE LA INDUSTRIA FIDEERA (SATIF) y la UNION DE INDUSTRIALES FIDEEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (UIFRA), conforme lo dispuesto en la Ley de Negociación Colectiva Nº 14.250 (t.o. 2004) y sus modificatorias.

Que el mentado acuerdo se celebra en el marco del Convenio Colectivo de Trabajo Nº 119/90, el que fuera suscripto entre el SINDICATO ARGENTINO TRABAJADORES DE LA INDUSTRIA FIDEERA y la FEDERACION DE INDUSTRIALES FIDEEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA.

Que conforme surge de lo expuesto a foja 25, es dable aclarar que la UNION DE INDUSTRIALES FIDEEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA es producto de la fusión entre la CAMARA INDUSTRIALES FIDEEROS DE BUENOS AIRES y la FEDERACION DE INDUSTRIALES FIDEEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA, siendo esta última signataria del Convenio Colectivo de Trabajo citado ut-supra.

Que al respecto, las partes celebrantes del acuerdo de marras cuya homologación se peticiona en autos reconocen recíprocamente la representación y capacidad jurídica de cada una de ellas para la modificación parcial del referido Convenio Colectivo de Trabajo. Asimismo, a partir del 1 de mayo de 2006 se acuerdan los nuevos salarios básicos que se detallan en el Anexo I del acuerdo traído a estudio.

Que el ámbito territorial y personal del mismo se corresponde con la actividad principal de la cámara signataria y la representatividad de la entidad sindical firmante, emergente de su personería gremial.

Que una vez dictado el presente acto administrativo homologando el acuerdo alcanzado, se procederá a elaborar, por intermedio de la Unidad Técnica de Investigaciones Laborales (UTIL), el pertinente proyecto de Base promedio y tope Indemnizatorio, a fin de dar cumplimiento a lo prescrito en el Artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias.

Que de la lectura de las cláusulas pactadas, no surge contradicción con la normativa laboral vigente.

Que la Asesoría Legal de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo de este Ministerio, tomó la intervención que le compete.

Que asimismo se acreditan los recaudos formales exigidos por la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

Que las partes han acreditado la representación invocada con la documentación agregada a los actuados y ratificaron en todos sus términos el mentado acuerdo.

Que por lo expuesto, corresponde dictar el pertinente acto administrativo de homologación, de conformidad con los antecedentes mencionados.

Que las facultades de la suscripta para resolver en las presentes actuaciones, surgen de las atribuciones otorgadas por el Decreto Nº 900/95.

Por ello,

LA SECRETARIA
DE TRABAJO
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Declárase homologado el acuerdo celebrado entre el SINDICATO ARGENTINO TRABAJADORES DE LA INDUSTRIA FIDEERA (SATIF) y la UNION DE INDUSTRIALES FIDEEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (UIFRA), obrante a fojas 78/80 Expediente Nº 1.109.133/05.

ARTICULO 2º — Regístrese la presente Resolución en el Departamento Despacho de la Dirección de Despacho, Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION. Cumplido, pase a la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo a fin de que la División Normas Laborales y Registro General de Convenciones Colectivas y Laudos registre el Acuerdo, obrante a fojas 78/80 Expediente Nº 1.109.133/05.

ARTICULO 3º — Remítase copia debidamente autenticada al Departamento Biblioteca para su difusión.

ARTICULO 4º — Gírese al Departamento de Control de Gestión para la notificación a las partes signatarias. Cumplido, pase a la Unidad Técnica de Investigaciones Laborales (UTIL), a fin de elaborar el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, de las escalas salariales que por este acto se homologan y de conformidad a lo establecido en el Artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias.

ARTICULO 5º — Hágase saber que en el supuesto que este MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL no efectúe la publicación del Acuerdo homologado y de esta Resolución, las partes deberán proceder de acuerdo a lo establecido en el Artículo 5 de la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

ARTICULO 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dra. NOEMI RIAL, Secretaria de Trabajo.

Expediente Nº 1.109.133/05

Buenos Aires, 6 de Septiembre de 2006

De conformidad con lo ordenado en la Resolución ST Nº 593/06, se ha tomado razón del acuerdo obrante a fojas 78/80 del expediente de referencia, que ando registrado con el número 582/06. — VALERIA A. VALETTI, Registro Convenios Colectivos de Trabajo Dto. Coordinación — D.N.R.T.

Expediente Nº 1.109.133/05

En la Ciudad de Buenos Aires, a los 5 días del mes de Julio de 2006, siendo las 13,00 horas, comparecen al MINISTERIO DE TRABAJO EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, ante mi Dr. Adalberto Vicente Dias Secretario del Departamento de Relaciones Laborales de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, los Sres. Enrique Héctor TERNY con D.N.I. 5.493.233 en su carácter de Secretario General, y Emilio Constantino ROMERO con L.E. 6.243.842 en su carácter de Secretario Adjunto, manteniendo el domicilio constituido en calle Río de Janeiro Nº 36 C.A.B.A. (TE 4901-6125) en representación del SINDICATO ARGENTINO TRABAJADORES DE LA INDUSTRIA FIDEERA (SATIF), con el patrocinio del Dr. Luis Enrique RAMIREZ (Tº 21 Fº 534 C.P.A.C.F.) por una parte y por la otra, en representación de la UNION DE INDUSTRIALES FIDEEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (UIFRA) el Sr. Aníbal M. CARDENES con D.N.I. 10.627.448 en su carácter de Presidente, Fernando PORTERO CASTRO con D.N.I. 17.031.530, Tomas G. MARINI con D.N.I. 4.740.273, Susana MENENDEZ con D.N.I. 12.386.140, Victor Hugo GIORGI con D.N.I. 8.296.590 y Callos Alberto GONZALEZ con D.N.I. 8.351.189, todos en el carácter de Miembros Paritarios, con domicilio constituido en Pasaje La Nave Nº 1038 C.A.B.A (T.E. 4431-4064.— Declarado abierto el acto por el funcionario actuante y cedida la palabra a las partes, expresan lo siguiente: que han arribado a un acuerdo sobre la actualización de las escalas saláriales del CCT 119/90, sujeto a las siguientes cláusulas:

1. — Reconocimiento gremial recíproco: Las partes reconocen recíprocamente la representación y capacidad jurídica de cada una de ellas para la modificación parcial del CCT 119/90.

2. — Vigencia: El presente acuerdo tendrá vigencia, a partir del 1º de mayo de 2006, hasta el 30 de abril de 2007. Desde el 1º de marzo de 2007 las partes se reunirán para revisar las escalas salariales pactadas, en caso de producirse alteraciones en las variables económicas actuales.

3. — Remuneraciones: A partir del 01/05/2006 se acuerdan los nuevos salarios básicos que se detallan en el ANEXO I de este convenio.

4. — Absorción: Los nuevos salarios básicos absorben todos los aumentos y asignaciones de cualquier naturaleza otorgados mediante los decretos 392/03, 1347/03 y 2005/04. También absorben hasta su concurrencia los aumentos generales y aún las sumas otorgadas por única vez a cuenta de futuros aumentos, que puedan haber dado hasta la fecha los empleadores, remunerativos o no, que no obedezcan a contraprestaciones de los trabajadores. Las partes integrantes de esta Comisión Negociadora deberán reunirse para interpretar convenio, sí se presentara algún conflicto con algún empleador por su aplicación (conforme art. 14, ley 14.250 – t.o. 2004). También absorberán, hasta su concu-

rrencia, cualquier otro aumento y/o asignación que pudiera disponerse por Ley, Decreto, Resolución y/o cualquier otra norma, hasta el 30/04/2007.

5. — Adicional no remunerativo: Todos los trabajadores comprendidos en el CCT 119/90 recibirán, por única vez y conjuntamente con los haberes de la segunda quincena de julio de 2006, la suma de PESOS CIEN ($ 100), como adicional no remunerativo.

6. — Actualización del CCT 119/90: Se ratifica la vigencia de todas las cláusulas del CCT 119/90, sin perjuicio de que la Comisión Negociadora continúe con el tratamiento de su actualización, comunicándose oportunamente los resultados a la autoridad de aplicación.

7. — Homologación: Las partes ratificamos en un todo lo acordado precedentemente y solicitamos la homologación del presente acuerdo.

Sin más siendo las 13,30 horas, se levanta la audiencia, firmando los presentes en prueba de conformidad, ante mí, que certifico.

Representación Sindical

Representación Empeladora

ANEXO I

PROPUESTA UIFRA

CALIFICACION-CATEGORIAS	01/08/2005(*)			05/2006(*)+ 10%			07/2006(*)+15%			09/2006(*)+19%		
	p/hora	p/día	p/mes	p/hora	p/día	p/mes	p/hora	p/día	p/mes	p/hora	p/día	p/mes
Capataz General, Jefe Mantenimiento	$ 5,63	$ 45,04	$ 1.126,00	$ 6,19	$ 49,52	$ 1.238,00	$ 6,47	$ 51,76	$ 1.294,00	$ 6,70	$ 53,60	$ 1.340,00
Encargado Seccion	$ 5,18	$ 41,44	$ 1.036,00	$ 5,70	$ 45,60	$ 1.140,00	$ 5,96	$ 47,68	$ 1.192,00	$ 6,16	$ 49,28	$ 1.232,00
Jefe Equipos Lineas automaticas y semiautomaticas de proceso continuo.Oficial maquinista lineas automaticas o semiautomaticas .	$ 4,88	$ 39,04	$ 976,00	$ 5,37	$ 42,96	$ 1.074,00	$ 5,61	$ 44,88	$ 1.122,00	$ 5,81	$ 46,48	$ 1.162,00
Conductor camion con acoplado, electricista, mecanico	$ 4,88	$ 39,04	$ 976,00	$ 5,37	$ 42,96	$ 1.074,00	$ 5,61	$ 44,88	$ 1.122,00	$ 5,81	$ 46,48	$ 1.162,00
Oficiales: Empastador, cilindrero, sobador, mofiltero,extendedor de largos y/o roscas , prensero,envasado,foguista matriculado, conductor s/acoplado,repositor, jefe de grupo repartidor	$ 4,49	$ 35,92	$ 898,00	$ 4,94	$ 39,52	$ 988,00	$ 5,16	$ 41,28	$ 1.032,00	$ 5,34	$ 42,72	$ 1.068,00
Sereno -portero 1/2 Oficial	$ 4,22	$ 33,76	$ 844,00	$ 4,64	$ 37,12	$ 928,00	$ 4,85	$ 38,80	$ 970,00	$ 5,02	$ 40,16	$ 1.004,00
AYUDANTES/AS - EMPAQUETADORAS												
Al ingresar a la industria	$ 3,85	$ 30,80	$ 770,00	$ 4,24	$ 33,92	$ 848,00	$ 4,43	$ 35,44	$ 886,00	$ 4,58	$ 36,64	$ 916,00
A los seis (6) meses	$ 3,88	$ 31,04	$ 776,00	$ 4,27	$ 34,16	$ 854,00	$ 4,46	$ 35,68	$ 892,00	$ 4,62	$ 36,96	$ 924,00
Al año de antigüedad	$ 3,93	$ 31,44	$ 786,00	$ 4,32	$ 34,56	$ 864,00	$ 4,52	$ 36,16	$ 904,00	$ 4,68	$ 37,44	$ 936,00
APRENDICES MENORES DE 18 AÑOS												
14 años de edad seis (6) horas diarias	$ 3,02	$ 18,12	$ 453,00	$ 3,32	$ 19,92	$ 498,00	$ 3,47	$ 20,82	$ 520,50	$ 3,59	$ 21,54	$ 538,50
15 años de edad seis (6) horas diarias	$ 3,12	$ 18,72	$ 468,00	$ 3,43	$ 20,58	$ 514,50	$ 3,59	$ 21,54	$ 538,50	$ 3,71	$ 22,26	$ 556,50
16 años de edadd seis (6) horas diarias	$ 3,22	$ 19,32	$ 483,00	$ 3,54	$ 21,24	$ 531,00	$ 3,70	$ 22,20	$ 555,00	$ 3,83	$ 22,98	$ 574,50
17 años de edad seis (6) horas diarias	$ 3,32	$ 19,92	$ 498,00	$ 3,65	$ 21,90	$ 547,50	$ 3,82	$ 22,92	$ 573,00	$ 3,95	$ 23,70	$ 592,50
16 años de edad ocho (8) horas diarias	$ 3,22	$ 25,76	$ 644,00	$ 3,54	$ 28,32	$ 708,00	$ 3,70	$ 29,60	$ 740,00	$ 3,83	$ 30,64	$ 766,00
17 años de edad ocho (8) horas diarias	$ 3,32	$ 26,56	$ 664,00	$ 3,65	$ 29,20	$ 730,00	$ 3,82	$ 30,56	$ 764,00	$ 3,95	$ 31,60	$ 790,00
EMP. ADMINISTRATIVOS (Mensual)												
Primera categoria	$ 5,23	$ 41,84	$ 1.046,00	$ 5,75	$ 46,00	$ 1.150,00	$ 6,04	$ 48,32	$ 1.208,00	$ 6,28	$ 50,24	$ 1.256,00
Segunda categoria	$ 4,83	$ 38,64	$ 966,00	$ 5,31	$ 42,48	$ 1.062,00	$ 5,57	$ 44,56	$ 1.114,00	$ 5,80	$ 46,40	$ 1.160,00
Tercera categoria	$ 4,52	$ 36,16	$ 904,00	$ 4,97	$ 39,76	$ 994,00	$ 5,22	$ 41,76	$ 1.044,00	$ 5,42	$ 43,36	$ 1.084,00
[illegible] categoria	$ 3,83	$ 30,64	$ 766,00	$ 4,21	$ 33,68	$ 842,00	$ 4,42	$ 35,36	$ 884,00	$ 4 60	$ 36,80	$ 920,00
[illegible]goria	$ 3,87	$ 23,22	$ 580,50	$ 4,25	$ 25,50	$ 637,50	$ 4,46	$ 26,76	$ 669,00	$ 4.64	$ 27,84	$ 696,00

e. 22/9 N° 524.017 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Secretaría de Trabajo

Resolución N° 596/2006

CCT N° 460/06

Bs. As., 4/09/2006

VISTO el Expediente Nº 978.119/94 del registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 14250 (t.o. 2004) y su modificatoria, la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias y la Ley Nº 25.877, y

CONSIDERANDO:

Que a fojas 272/278 del Expediente Nº 978.119/94 obra el Convenio Colectivo de Trabajo —para el Personal de Floricultura y Viveros—, celebrado entre el SINDICATO UNIDO DE TRABAJADORES JARDINEROS, PARQUISTAS, VIVERISTAS Y FLORICULTORES DE LA REPUBLICA ARGENTINA y la ASOCIACION ARGENTINA DE FLORICULTORES Y VIVERISTAS, conforme lo dispuesto en la Ley de Negociación Colectiva Nº 14.250 (t.o. 2004) y su modificatoria, que renueva al Convenio Colectivo de Trabajo Nº 380/04.

Que el mentado Convenio será de aplicación para todo el territorio de la República Argentina y tendrá una vigencia del 1 de julio de 2006 al 30 de junio de 2007.

Que el ámbito de aplicación de los presentes se corresponden con la actividad principal de la parte empresaria signataria y la representatividad de la entidad sindical firmante, emergente de su personería gremial.

Que asimismo se acreditan los recaudos formales exigidos por la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

Que la representación que invocan las partes se encuentra acreditada en esta Cartera de Estado.

Que por último correspondería que una vez dictado el acto administrativo homologatorio del convenio de referencia, se proceda a elaborar, por intermedio de la Unidad Técnica de Investigaciones Laborales (UTIL), el pertinente proyecto de base promedio y tope Indemnizatorio, a fin de dar cumplimiento a lo prescrito en el artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias, que impone a este Ministerio la obligación de fijar los promedios de las remuneraciones y el tope indemnizatorio al cálculo de la indemnización que le corresponde a los trabajadores en caso de extinción injustificada del contrato de trabajo.

Que la Asesoría Legal de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo de este Ministerio, tomó la intervención que le compete.

Que por lo expuesto, corresponde dictar el pertinente acto administrativo de homologación, de conformidad con los antecedentes mencionados.

Que las facultades de la suscripta para resolver en las presentes actuaciones, surgen de las atribuciones otorgadas por el Decreto Nº 900/95.

Por ello,

LA SECRETARIA
DE TRABAJO
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Declárase homologado el Convenio Colectivo de Trabajo —para el Personal de Floricultura y Viveros—, celebrado entre el SINDICATO UNIDO DE TRABAJADORES JARDINEROS, PARQUISTAS, VIVERISTAS Y FLORICULTORES DE LA REPUBLICA ARGENTINA y la ASOCIACION ARGENTINA DE FLORICULTORES Y VIVERISTAS, obrante a fojas 273/278 del Expediente Nº 978.119/94.

ARTICULO 2º — Regístrese la presente Resolución en el Departamento Despacho de la Dirección de Despacho, Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION. Cumplido, pase a la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo a fin de que la División Normas Laborales y Registro General de Convenciones Colectivas y Laudos registre el presente Convenio Colectivo de Trabajo, obrante a fojas 273/278 del Expediente Nº 978.119/94.

ARTICULO 3º — Remítase copia debidamente autenticada al Departamento Biblioteca para su difusión.

ARTICULO 4º — Gírese a la Unidad Técnica de Investigaciones Laborales (UTIL), a fin de elaborar el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, de las escalas salariales que por este acto se homologan y de conformidad a lo establecido en el Artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o.

1976) y sus modificatorias. Posteriormente gírese al Departamento Control de Gestión para la notificación a las partes signatarias y procédase a la guarda del presente legajo.

ARTICULO 5º — Hágase saber que en el supuesto que este MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL no efectúe la publicación del Convenio homologado y de esta Resolución, las partes deberán proceder de acuerdo a lo establecido en el Artículo 5 de la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

ARTICULO 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dra. NOEMI RIAL, Secretaria de Trabajo.

Expediente Nº 978.119/94

BUENOS AIRES, 6 de septiembre de 2006

De conformidad con lo ordenado en la RESOLUCION ST Nº 596/06, se ha tomado razón de la Convención Colectiva de Trabajo celebrada a fojas 273/278 del expediente de referencia, quedando registrada bajo el Nº 460/06. — VALERIA ANDREA VALETTI, Registro, Convenios Colectivos de Trabajo, Dpto. Coordinación D.N.R.T.

En la Ciudad de San Isidro, a los 20 días del mes de julio de 2006, a la Hora 17.00, se reúnen en Rivadavia 444 los representantes por una parte del Sindicato Unido de Trabajadores Jardineros, Parquistas, Viveristas y Floricultores de la República Argentina, señores ROBERTO MARTO, FLORENCIO FARRE y JUAN CARLOS GARCIA, y otra parte de la Asociación Argentina de Floricultores y Viveristas, señores CARLOS GASPERI y OSCAR ANGEL ROCHA, todos ellos con personería gremial debidamente acreditada ante la autoridad laboral, con el fin de cerrar las tratativas iniciadas en el Exp. 978.119/94 para la renovación del Convenio Colectivo 380/2004.

Abierto el acto, se da lectura al proyecto que se agrega a continuación, preparado en base a tratativas previas realizadas en el marco de buena fe e intención de mantenimiento de la paz social exhortado oportunamente por la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, tras lo cual las partes deciden darlo por aprobado para someterlo a la homologación del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

La reunión finaliza a la hora 18.30, firmando las partes tres ejemplares de conformidad.

INTRODUCCION

ARTICULO 1º — PARTES INTERVINIENTES.

Son partes en la presente Convención Colectiva de Trabajo la Asociación Argentina de Floricultores y Viveristas —en representación de los establecimientos productores de plantas y flores— y el Sindicato Unido de Trabajadores Jardineros, Parquistas, Viveristas y Floricultores de la República Argentina —en representación del personal de dichos establecimientos—, organizaciones que se comprometen a respetar y hacer respetar sus disposiciones.

ARTICULO 2º — APLICACION.

El presente Convenio es de alcance nacional y se aplica al personal que desarrolla actividades en las explotaciones de Floricultura y Viveros, con exclusión del comprendido en el Régimen Nacional de Trabajo Agrario.

ARTICULO 3º — VIGENCIA.

La vigencia del presente Convenio se establece por el término de un año, a partir del 1º de Julio de 2006.

CAPITULO I — CONDICIONES GENERALES DE TRABAJO

ARTICULO 4º — JORNADA DE TRABAJO.

La jornada de trabajo se ajustará a las disposiciones de las Leyes 11.544, 20.744 y concordantes.

ARTICULO 5º — PROTECCION E HIGIENE.

Rigen las disposiciones de la Ley Nacional de Higiene y Seguridad en el Trabajo Nº 19.857.

El empleador está obligado a suministrar los siguientes elementos:

a) A los obreros que deban realizar tareas a la intemperie, trajes y calzados adecuados que los protejan contra la lluvia y el barro.

b) Uniforme: dos juegos de prendas —pantalón, camisa, calzado— por año, contra devolución del equipo anterior. Estos elementos serán de uso obligatorio. El trabajador tendrá la obligación de mantener aseada la vestimenta entregada.

c) En los lugares de trabajo se proporcionará agua y jabón en cantidad suficiente para la higienización del personal.

d) En el lugar de trabajo deberá haber baños para uso del personal, divididos por sexos. Deberán mantenerse en buen estado de higiene y conservación, con los elementos necesarios para la higienización, todo ello con ajuste a las normas vigentes que rigen la materia.

ARTICULO 6º — COCINA-COMEDOR.

En caso de horarios discontinuos, con obligación de permanencia en el establecimiento, el empleador deberá proveer un ambiente destinado a cocina-comedor del personal, en condiciones de higiene y habitabilidad.

ARTICULO 7º — AGUA POTABLE.

En los lugares de trabajo se deberá proveer agua potable, fresca y abundante, para el consumo del personal.

ARTICULO 8º — PROVISION DE ELEMENTOS DE TRABAJO.

Es obligación del empleador proveer a los obreros de todos los elementos que sean necesarios para la ejecución de las tareas, los que deberán encontrarse en perfecto estado de conservación.

ARTICULO 9º — TRASLADO DEL PERSONAL.

Cuando el personal deba desempeñarse transitoriamente por razones de trabajo en un establecimiento distinto del que habitualmente presta servicios, su traslado será efectuado por cuenta de los empleadores, conforme a la norma legal existente en la materia.

ARTICULO 10º — RITMO DE TRABAJO.

Las tareas deberán realizarse manteniéndose el ritmo de paso normal y respetándose todas las normas contenidas en este convenio.

ARTICULO 11º — OBLIGACIONES.

Son obligaciones del empleador:

a) Dar trato correcto a los trabajadores, dentro de su categoría;

b) Cumplir y hacer cumplir el presente convenio.

Son obligaciones del trabajador:

a) Realizar el trabajo que indique el empleador por sí o por quien lo represente.

b) Realizar las tareas con diligencia;

c) Cuidar el material que se le confíe, velando por su conservación y buen funcionamiento.

ARTICULO 12º — ESTABILIDAD, PREAVISO Y DESPIDO.

El trabajador de floricultura y viveros adquiere estabilidad en los plazos y condiciones de la Ley 20.744, sus modificatorias y concordantes, cuyas disposiciones son también de aplicación en materia de despido y preaviso y contrataciones. El contrato de trabajo se entiende a prueba durante los primeros tres (3) meses.

CAPITULO II — CATEGORIAS LABORALES

ARTICULO 13º — CLASIFICACION DE CATEGORIAS Y TAREAS.

Se establecen las siguientes clasificaciones y denominaciones de las tareas a los efectos del encasillamiento del personal comprendido en este Convenio:

a) ENCARGADO. Es la persona expresamente reconocida como tal por el propietario del establecimiento para la delegación de actividades de manejo o supervisión.

b) TRABAJADOR ESPECIALIZADO. Es aquel que tiene a su cargo la realización de tareas específicas y que requieren experiencia e idoneidad, encontrándose incluidos en esta categoría los siguientes trabajadores:

En viveros, multiplicador de plantas por injerto; dosificador de agroquímicos; clasificador de variedades; controlador de pedidos; mecánico general; tractorista con conocimientos elementales para el mantenimiento de la máquina; conductor camiones; cajero.

En floricultura, podador; injertador; dosificador de agroquímicos; seleccionador de esquejes por variedades; clasificador de variedades y calidades para corte y embalaje; mecánico general; tractorista con conocimientos elementales para el mantenimiento de la máquina; conductor camiones; cajero.

c) TRABAJADOR SEMI-ESPECIALIZADO: Es aquel que desempeña las siguientes tareas que requieren práctica para su realización:

En viveros, conductor tractorista; desinfectador; vendedor; empleado administrativo.

En floricultura: conductor tractorista; desinfectador; armador de canteros; vendedor; empleado administrativo.

d) TRABAJADOR NO ESPECIALIZADO: Es aquel trabajador que tiene a su cargo la realización de tareas generales, como las siguientes:

En viveros, atado de injertos; trasplante y envasado; carpido; desyuyado; regado; zanjeado; acarreado, carga y descarga de plantas; arrancado; acarreado; embalaje; cosecha de semilla; desgajado y medición; atado de plantas; colocación de tutores; trabajo con caballos; recolección de residuos; preparación de tierra; realización de gajos; siembra; sereno.

En floricultura, limpieza de invernáculos; colaboración en los trabajos de armado de invernáculos; desmantelamiento de canteros; carga y descarga de plantas y flores; recolección de residuos; desyuyado; colocación y recuperación de hilos, estacas y alambres; tareas de riego; sereno.

e) TRABAJADOR NO ESPECIALIZADO INICIAL: Son los empleados principiantes, mayores de edad, durante los dos primeros años de contratación en el establecimiento. A partir del tercer año pasarán a revistar en la categoría que corresponda según las tareas asignadas.

f) MENORES Y APRENDICES: Son los empleados principiantes, mayores de catorce y menores de dieciocho años de edad, que desarrollan tareas bajo los horarios y demás condiciones establecidas por la Ley 20.744. Al cumplir los dieciocho años de edad pasarán a revistar en la categoría superior que corresponda según las tareas asignadas.

Estas clasificaciones se adaptarán a las modalidades de cada cultivo y/o establecimiento.

ARTICULO 14º — ASCENSOS, SUPLENCIAS Y REEMPLAZOS.

Se ajustarán a lo siguiente:

a) Ascenso por vacante. Sin perjuicio de la facultad del empleador de cubrir vacantes con personal externo al establecimiento, se procurará cubrirlas teniendo en cuenta al personal existente en la categoría inmediatamente inferior a la que se cubra y dar prioridad, a igualdad de condiciones, a los trabajadores de mayor antigüedad y/o los que habiendo efectuado relevos hayan demostrado idoneidad en el desempeño de los mismos.

b) Suplencias y reemplazos. Cuando un obrero se desempeñe en forma simultánea en dos o más tareas distintas percibirá la remuneración correspondiente a la tarea mejor remunerada.

Cuando un obrero se desempeñe transitoriamente en una función mejor remunerada que la de su ocupación habitual se le asignará el salario que corresponda a esa función durante el tiempo que la realice.

El personal que realice transitoriamente tareas mejor remuneradas que las habituales durante 90 jornadas consecutivas, ó 90 alternadas en el año calendario, se lo confirmará en esa categoría superior con derecho a continuar percibiendo definitivamente el salario establecido para la misma.

ARTICULO 15º — SALARIOS BASICOS.

Se establecen las siguientes remuneraciones mensuales en pesos a partir del 1º de Julio de 2006:

	JULIO 2006
Trabajador no especializado inicial (2 años)	800.00
Trabajador no especializado	857.00
Trabajador semi-especializado	905.00
Trabajador especializado	929.00
Encargado	976.00
Menores 16/17 autorizados 8 hs.	800.00
Menores/Aprendices — Jornada 6 hs.	600.00

Para obtener las remuneraciones diarias y horarias se dividirán los valores mensuales por 25 y 200, respectivamente.

Destajo: En caso de que las partes, previo a la iniciación de las tareas, convinieren el pago por tanto o a destajo, la base de retribución a establecerse deberá ser suficiente como para que en una jornada de labor con ritmo normal el personal pueda integrar como mínimo, dentro de las respectivas categorías, una suma igual a la fijada en este artículo para el trabajo por día.

Días de lluvia: El trabajador que concurra a su trabajo en el horario establecido tendrá derecho a percibir la jornada íntegra aun en situaciones climáticas de temporal, vientos y lluvias fuertes. En tales ocasiones el empleador dispondrá que el personal realice tareas en lugar cerrado y a cubierto del temporal, quedando a su exclusiva determinación darle asueto al o a los trabajadores que estime pertinentes, quienes no dejarán de percibir sus jornales íntegros por dichos motivos.

Disposiciones transitorias:

La escala salarial que se determina no se modificará hasta el 30 de abril de 2007.

Los salarios básicos indicados en la escala absorberán hasta su concurrencia los mayores importes que estén abonando los empleadores por decisión voluntaria o por acuerdos de parte individuales. Los incrementos salariales que pueda decidir el Gobierno Nacional con carácter general serán aplicados, si corresponde, en la forma que determine el decreto respectivo.

ARTICULO 16º — ANTIGÜEDAD y PREMIO POR ASISTENCIA PERFECTA.

Los trabajadores percibirán en concepto de bonificación por antigüedad el Uno por ciento (1%) por cada año de servicio cumplido en relación de dependencia con el empleador.

Como premio por asistencia se establece una bonificación del Diez por ciento (10%) del salario correspondiente a la respectiva categoría del trabajador. Se establece asistencia y puntualidad perfectas dentro del mes calendario como condición para la percepción de esta bonificación, la que se perderá aun en los casos en que las inasistencias o llegadas tarde obedezcan a causas no imputables al trabajador.

ARTICULO 17º — HORAS EXTRAORDINARIAS.

Las horas extraordinarias que deba cumplir el personal comprendido en el presente Convenio se liquidarán con un incremento en el salario del Cincuenta por ciento (50%) en días hábiles y del Cien por ciento (100%) en feriados nacionales y domingos.

ARTICULO 18º — SUELDO ANUAL COMPLEMENTARIO.

Rigen en la materia las disposiciones previstas en la Ley 23.041 y normas concordantes.

ARTICULO 19º — BENEFICIOS SALARIALES ADICIONALES.

a) El personal que trabaje los días sábados después de las 13 horas, los domingos o feriados, percibirá en sus haberes un adicional del Cien por ciento (100%) de las remuneraciones que le correspondieren por tales días.

b) Cuando se trate de trabajos nocturnos, los salarios se incrementarán en un Veinte por ciento (20%) sobre el monto establecido.

c) Cuando el trabajador deba realizar tareas en un establecimiento distinto al del lugar de trabajo, el empleador deberá proporcionar por su cuenta la comida, o en su defecto abonará en este concepto una suma equivalente al Uno por ciento (1%) sobre el sueldo básico de su categoría por cada comida principal.

ARTICULO 20º — SUBSIDIOS Y ASIGNACIONES FAMILIARES. Se ajustarán a las normas legales que rigen la materia.

ARTICULO 21º — BENEFICIOS SUPERIORES.

El presente Convenio no altera ni modifica ningún beneficio superior establecido por convenciones y prácticas anteriores entre patrones y obreros, ni dará motivos para la modificación de la situación en que revista el personal con anterioridad a la vigencia de la misma.

ARTICULO 22º — FORMA DE PAGO.

El pago de los salarios se ajustará a las normas que rigen en la materia.

CAPITULO IV — RETENCIONES Y APORTES

ARTICULO 23º — APORTES JUBILATORIOS.

Los trabajadores que intervengan en tareas cuyas condiciones y salarios se fijan por este convenio deberán ser inscriptos en el régimen jubilatorio a través de la Caja de Industria, Comercio y Actividades Civiles.

ARTICULO 24º — CUOTA SINDICAL.

Regirán las disposiciones legales vigentes en la materia, siendo obligación de los empleadores retener a los trabajadores que estuvieren afiliados la cuota sindical que homologue el Ministerio de Trabajo.

ARTICULO 25º — OBRA SOCIAL.

Regirán las disposiciones legales vigentes en la materia.

ARTICULO 26º — SEGURO DE SEPELIO.

En cumplimiento y en las condiciones de la Resolución D.N.A.S. 007/89 del Ministerio de Trabajo, los empleadores retendrán al personal afiliado al Sindicato Unico de Trabajadores Jardineros, Parquistas, Viveristas y Floricultores de la República Argentina un importe equivalente al 1% (uno por ciento) de su sueldo mensual, en concepto de seguro de sepelio.

CAPITULO V — VACACIONES Y OTRAS LICENCIAS

ARTICULO 27º — VACACIONES.

El trabajador de floricultura y viveros gozará de un período de vacaciones pago, mínimo y continuado anual, de acuerdo a la siguiente escala:

a) Catorce (14) días corridos, cuando la antigüedad sea inferior a cinco años;

b) Veintiún (21) días corridos, cuando la antigüedad sea mayor de cinco años y no exceda de diez;

c) Veintiocho (28) días corridos, cuando la antigüedad sea mayor de diez años y no exceda de veinte;

d) Treinta y cinco (35) días corridos, cuando la antigüedad sea mayor de veinte años.

Para determinar la extensión de las vacaciones atendiendo a la antigüedad en el empleo, se computará como tal aquella que tendría el trabajador al 31 de diciembre del año al que correspondan las mismas.

Para tener derecho al beneficio indicado más arriba, el trabajador deberá haber trabajado como mínimo la mitad de los días hábiles del año calendario o aniversario respectivo. Si no llegase a totalizar dicho tiempo mínimo de trabajo, gozará de un día de descanso anual en proporción a cada veinte efectivamente trabajados.

ARTICULO 28º — LICENCIAS ESPECIALES.

El empleador otorgará al empleado las siguientes licencias especiales con el goce total de la remuneración:

a) Por matrimonio: diez (10) días corridos;

b) Por nacimiento de hijo: dos (2) días corridos;

c) Por fallecimiento del cónyuge —o de la persona con la cual estuviere unido en aparente matrimonio—, hijos o padres: tres (3) días corridos;

d) Por fallecimiento de hermano: un (1) día;

e) Para rendir examen en la enseñanza media o universitaria: dos (2) días corridos por examen, con un máximo de diez (10) días por año calendario.

f) Para mudanza de vivienda: un (1) día.

g) Para donar sangre en día hábil: un (1) día.

h) Descanso diario por lactancia: toda trabajadora, madre de lactante, podrá disponer de dos (2) descansos de media hora para amamantar a su hijo en el transcurso de la jornada de trabajo, y por un período no superior a un (1) año posterior a la fecha del nacimiento, salvo que por razones médicas sea necesario que la madre amamante a su hijo por un lapso más prolongado.

En las licencias referidas en los incisos b), c) y d) deberá necesariamente computarse en el período respectivo un día hábil, cuando las mismas coincidieran en días domingo, feriados o no laborables.

A los efectos del otorgamiento de la licencia a que alude el inciso e), los exámenes deberán estar referidos a los planes oficiales de enseñanza o autorizados por el organismo nacional o provincial competente. El beneficiario deberá acreditar ante el empleador haber rendido examen mediante la presentación de un certificado expedido por la autoridad competente del instituto en que cursa los estudios.

La licencia a que se refiere el inciso g) se otorgará como máximo una vez por año, y para el cobro del salario se deberá presentar certificado emitido por autoridad competente del establecimiento sanitario.

ARTICULO 29º — FERIADOS NACIONALES.

Son feriados obligatorios, según las disposiciones nacionales pertinentes, los siguientes: 1º de enero; 2 de abril; 1 de mayo; 25 de mayo; 20 de junio; 9 de julio; 17 de agosto; 12 de octubre y 25 de diciembre. En dichos días, los trabajadores que no gozaran de las remuneraciones respectivas percibirán el salario correspondiente, aun cuando coincidan en domingo; y, en caso de que trabajen en tales días, cobrarán doble.

Para tener derecho a percibir las remuneraciones indicadas, los trabajadores deberán haber trabajado a las órdenes del mismo empleador cuarenta y ocho (48) horas o seis (6) jornadas dentro del término de diez (10) días hábiles anteriores al feriado. Igual derecho tendrán los que hubieren trabajado la víspera hábil del día feriado y continuaran trabajando en cualquiera de los cinco (5) días hábiles subsiguientes.

En todos los casos se dispondrá de las guardias necesarias a los efectos de no paralizar, las tareas de características permanentes que puedan significar grave perjuicio para el establecimiento.

ARTICULO 30º — ENFERMEDADES INCULPABLES

En caso de enfermedad inculpable, el empleador abonará al trabajador durante su inhabilitación el Ciento por ciento (100%) de las remuneraciones, por un período que no excederá de tres (3) meses en caso de trabajadores con antigüedad menor de cinco (5) años, o de seis (6) meses para trabajadores con más de cinco (5) años de antigüedad.

Tratándose de trabajadores con cargas de familia, dicho período se extenderá a seis (6) y doce (12) meses, respectivamente.

ARTICULO 31º — DIA DEL TRABAJADOR VIVERISTA-FLORICULTOR.

Establécese el 21 de setiembre de cada año como fecha conmemorativa el Día del Trabajador Viverista Floricultor.

No obstante, atendiendo a la época y a las modalidades del trabajo de floricultura y viveros, así como a las necesidades de cada establecimiento, se conviene que el empleador podrá optar entre:

a) Disponer que se trabaje normalmente, en cuyo caso dicho día será liquidado en la forma dispuesta para el caso de feriados nacionales;

b) Otorgar franco al trabajador en ese mismo día;

c) Postergar el otorgamiento del franco y acumularlo al período de vacaciones anuales del trabajador

CAPITULO VI — ACTUACION GREMIAL

ARTICULO 32º — REPRESENTANTES SINDICALES DEL PERSONAL.

Rigen las disposiciones de la Ley 23.551.

En cada establecimiento podrán existir representantes sindicales en la siguiente proporción de 10 a 50 trabajadores, un representante; de 51 a 100 trabajadores, dos representantes; de 101 en adelante, un representante adicional por cada cien trabajadores adicionales.

Los representantes debidamente acreditados serán reconocidos por la patronal y sus funciones son las fijadas por la legislación y, especialmente:

a) Velar por el respeto y cumplimiento del presente Convenio y de la legislación social en general;

b) Abogar en defensa de los intereses de sus representados tratando de armonizar en las relaciones obrero-patronales y que las controversias que pudieran producirse se resuelvan con equidad para ambas partes:

c) Propender al buen comportamiento de sus compañeros de labor y al mantenimiento del orden y la disciplina en el trabajo. El delegado no tendrá atribución alguna de carácter administrativo o ejecutivo para la dirección y contralor del trabajo.

d) Ajustar su actuación dentro de las normas contenidas en los artículos 43 y 44 de la Ley 23.551 y artículos 26 y 27 del Decreto Reglamentario.

ARTICULO 33º — PERMISOS GREMIALES.

Sobre la materia rigen las normas contenidas en la Ley de Asociaciones Sindicales.

En cada explotación los representantes tendrán derecho en conjunto a un máximo de dos (2) días mensuales de licencia con goce de sueldo. El delegado que debiera utilizar este beneficio deberá solicitarlo por escrito acompañando la correspondiente constancia de la autoridad sindical.

ARTICULO 34º — LICENCIAS GREMIALES.

No se deducirá en el cómputo de la antigüedad del personal interesado los períodos en que se haya utilizado licencia gremial.

CAPITULO VII – PYMES

ARTICULO 35º — PEQUEÑAS EMPRESAS.

Las relaciones de trabajo específicas para las pequeñas y medianas empresas se regirán según las disposiciones previstas por la Ley 24.467, sus modificaciones y reglamentación.

CAPITULO VIII — DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 36º — ACCIDENTES Y ENFERMEDADES DE TRABAJO.

Para las indemnizaciones, asistencia médica y farmacéutica por accidentes de trabajo, regirán las disposiciones de la ley que regule en la materia y sus normas modificatorias. Toda empresa deberá contratar para sus trabajadores los servicios de una A.R.T., haciéndoles entrega del respectivo carnet a cada uno de ellos. o.

ARTICULO 37º — PRIMEROS AUXILIOS.

En todo lugar de trabajo y en forma fácilmente accesible se ubicará un botiquín con los elementos necesarios para prestar los primeros auxilios en caso de accidente, sin perjuicio de que cuando sea necesario se traslade al accidentado hasta donde pueda recibir asistencia médica y farmacéutica adecuada.

ARTICULO 38º — TRABAJOS DE MUJERES Y MENORES.

Se regirán de conformidad las disposiciones de la Ley 20.744.

ARTICULO 39º — TRABAJADORES CON CAPACIDADES DISMINUIDAS O DIFERENTES.

Dentro de las posibilidades de cada establecimiento, los empresarios procurarán facilitar la incorporación a la planta laboral de trabajadores con capacidades disminuidas o diferentes que estén en condiciones de desarrollar el tipo de actividades que se desarrollen.

ARTICULO 40º — DIFERENDOS.

Los diferendos que se susciten por la interpretación o aplicación del presente Convenio no podrán dar lugar en ningún caso a la paralización del trabajo. Producida una divergencia, las partes deberán dar intervención a la Comisión de Interpretación prevista en el artículo siguiente, la que dará al caso inmediato tratamiento en procura de una solución. Si no se llegare a acuerdo en el término de treinta (30) días, se liberarán las partes.

ARTICULO 41º — COMISION DE INTERPRETACION.

Una Comisión Paritaria integrada anualmente por dos representantes de cada parte signataria de este Convenio ejercerá las funciones de interpretación de la presente reglamentación en los conflictos individuales que puedan plantearse, pudiendo, cuando así lo estime conveniente a los efectos de un mejor proceder, constituirse en el lugar de trabajo, tomar todas las informaciones y constataciones que considere necesarias, y a la vez observar la forma en que se desarrollan las labores, para posteriormente emitir su pronunciamiento. De no llegarse a un acuerdo, la cuestión se someterá a dictamen de la dependencia específica del Ministerio de Trabajo.

ARTICULO 42º — LIBRO DE SUELDOS Y JORNALES.

Los empleadores deberán llevar obligatoriamente el Libro de Sueldos y Jornales en un todo de acuerdo con las disposiciones que rigen en la materia.

ARTICULO 43º — ORDEN PUBLICO.

Las disposiciones del presente Convenio son de orden público, y será nula y sin valor toda convención de partes que altere, modifique o anule los derechos y obligaciones determinados en ella, con excepción de lo previsto en este artículo.

Cualquier modificación a las cláusulas de este Convenio deberá pactarse entre los trabajadores, el Sindicato y los empleadores, en acta acuerdo firmada a esos efectos, previa intervención de la Comisión de Interpretación establecida en el artículo 41. — VALERIA ANDREA VALETTI, Registro, Convenios colectivos de Trabajo, Dpto. Coordinación D.N.R.T.

e. 22/9 N° 523.994 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Secretaría de Trabajo

Resolución Nº 602/2006

Registro Nº 578/06

Bs. As., 4/09/2006

VISTO el Expediente Nº 1.151.214/06 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004), la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias y la Ley Nº 25.877, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Resolución Secretaría de Trabajo (S.T.) Nº 238, de fecha 9 de mayo de 2006, cuya copia fiel luce a fojas 74/76 del Expediente Nº 1.151.214/06, se declaró homologado el Acuerdo celebrado entre el SINDICATO ENCARGADOS APUNTADORES MARITIMOS Y AFINES DE LA REPUBLICA ARGENTINA (S.E.A.M.A.R.A.) por la parte sindical y la empresa TERMINALES RIO DE LA PLATA SOCIEDAD ANONIMA por el sector empleador, el que luce a fojas 2/3 de las mismas actuaciones y mediante el cual se modificaron las escalas salariales del Convenio Colectivo de Trabajo de Empresa (C.C.T.) Nº 303/98 "E".

Que en cumplimiento de lo expresamente ordenado en el Artículo 4 del acto administrativo individualizado en el párrafo precedente, la Unidad Técnica de Investigación Laboral (U.T.I.L.) elaboró el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, conforme lo establece el Artículo 245 de la Ley de Contrato de Trabajo (L.C.T.) Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias, el que luce a foja 84 del sub examine y ha sido fehacientemente notificado a las partes celebrantes del acuerdo, no habiendo merecido el mismo objeción alguna.

Que conforme al Artículo 245 de la Ley de Contrato de Trabajo (L.C.T.) Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias le corresponde al MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL fijar y publicar los promedios de las remuneraciones y los topes indemnizatorios aplicables al cálculo de la indemnización que le corresponde a los trabajadores en caso de extinción injustificada del contrato de trabajo.

Que se calcula un único importe promedio mensual por convenio excepto cuando se homologan acuerdos de ramas o empresas por separado, en cuyo caso se calcula un promedio mensual específico de la rama o empresa, quedando las restantes actividades con el valor promedio conjunto antes de su desagregación, bajo la denominación de "general".

Que el tope indemnizatorio se determina multiplicando por TRES (3) el importe promedio mensual, resultante del cálculo descripto ut-supra.

Que de conformidad con lo ut-supra expuesto, corresponde sea emitido el acto administrativo de estilo fijando la Base Promedio y Tope Indemnizatorio correspondiente a los acuerdos alcanzados entre las partes.

Que la Asesoría Legal de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo de este Ministerio, tomó la intervención que le compete.

Que se encuentra acreditado en autos el cumplimiento de los recaudos formales exigidos por la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

Que por lo expuesto corresponde dictar el pertinente acto administrativo de conformidad con los antecedentes mencionados.

Que las facultades de la suscripta para resolver en las presentes actuaciones, surgen de las atribuciones otorgadas por el Decreto Nº 900/95.

Por ello,

LA SECRETARIA
DE TRABAJO
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Fíjase para el Convenio Colectivo de Trabajo de Empresa Nº 303/98 "E", cuya escala salarial fuera homologada mediante Resolución de la Secretaría de Trabajo (S.T.) Nº 238, de fecha 9 de mayo de 2006, conforme !o establecido en el Artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias, el importe promedio de las remuneraciones en la suma de DOS MIL CIENTO CUATRO PESOS CON DIECISEIS CENTAVOS ($ 2.104,16) y el tope indemnizatorio correspondiente a la escala salarial homologada en la suma de SEIS MIL TRESCIENTOS DOCE PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS ($ 6.312,47) a partir del día 1 de enero de 2006.

ARTICULO 2º — Regístrese la presente Resolución en el Departamento Despacho de la Dirección de Despacho, Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION. Cumplido pase a la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo, a fin de que la División Normas Laborales y Registro General de Convenciones Colectivas y Laudos registre el promedio de las remuneraciones y el tope indemnizatorio que por el presente acto se fija, el que corresponde al Convenio Colectivo de Trabajo de Empresa Nº 303/98 "E".

ARTICULO 3º — Remítase copia debidamente autenticada al Departamento Biblioteca para su difusión.

ARTICULO 4º — Gírese al Departamento de Control de Gestión para la notificación a las partes signatarias, posteriormente procédase a la guarda del presente legajo, conjuntamente con la del Convenio Colectivo de Trabajo de Empresa Nº 303/98 "E".

ARTICULO 6º — Hágase saber que en el supuesto que este MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL no efectúe la publicación de esta Resolución, las partes deberán proceder de acuerdo a lo establecido en el Artículo 5 de la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

ARTICULO 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dra. NOEMI RIAL, Secretaria de Trabajo.

Expediente Nº 1.151.214/06

BUENOS AIRES, 6 de septiembre de 2006

De conformidad con lo ordenado en la Resolución ST Nº 602/06, se ha tomado razón del tope indemnizatorio calculado en el expediente de referencia, quedando registrado con el número 578/06. — VALERIA ANDREA VALETTI, Registro, Convenios colectivos de Trabajo, Dpto. Coordinación D.N.R.T.

e. 22/9 Nº 523.998 v. 22/9/2006

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

Secretaría de Trabajo

Resolución Nº 603/2006

Registro Nº 579/06

Bs. As., 4/09/2006

VISTO el Expediente Nº 1.175.448/06 del Registro del MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004) y sus modificatorias, la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias y la Ley Nº 25.877, y

CONSIDERANDO:

Que a foja 1 del Expediente Nº 1.175.448/06, obra el acuerdo suscripto en el marco del Convenio Colectivo de Trabajo Nº 354/03, entre la UNION OBREROS Y EMPLEADOS TINTOREROS, SOMBREREROS Y LAVADEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA y la CAMARA ARGENTINA DE TINTORERIAS, LAVANDERIAS Y AFINES, conforme lo dispuesto en la Ley de Negociación Colectiva Nº 14.250 (t.o. 2004) y sus modificatorias.

Que es dable destacar que el mentado Convenio Colectivo fue suscripto entre las precitadas partes.

Que el referido acuerdo contiene la escala salarial convenida por sus signatarias.

Que el ámbito territorial y personal del mismo se corresponde con la actividad principal de la cámara signataria y la representatividad de la entidad sindical firmante, emergente de su personería gremial.

Que una vez dictado el presente acto administrativo homologando el acuerdo alcanzado, se procederá a elaborar, por intermedio de la Unidad Técnica de Investigaciones Laborales (UTIL), el pertinente proyecto de Base promedio y tope Indemnizatorio, a fin de dar cumplimiento a lo prescrito en el Artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias.

Que de la lectura de las cláusulas pactadas, no surge contradicción con la normativa laboral vigente.

Que la Asesoría Legal de la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo de este Ministerio, tomó la intervención que le compete.

Que asimismo se acreditan los recaudos formales exigidos por la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

Que las partes han acreditado la representación invocada con la documentación agregada a los actuados y ratificaron en todos sus términos el mentado acuerdo.

Que por lo expuesto, corresponde dictar el pertinente acto administrativo de homologación, de conformidad con los antecedentes mencionados.

Que las facultades de la suscripta para resolver en las presentes actuaciones, surgen de las atribuciones otorgadas por el Decreto Nº 900/95.

Por ello,

LA SECRETARIA
DE TRABAJO
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Declárase homologado el acuerdo suscripto en el marco del Convenio Colectivo de Trabajo Nº 354/03, entre la UNION OBREROS Y EMPLEADOS TINTOREROS, SOMBREREROS Y LAVADEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA y la CAMARA ARGENTINA DE TINTORERIAS, LAVANDERIAS Y AFINES, obrante a foja 1 Expediente Nº 1.175.448/06.

ARTICULO 2º — Regístrese la presente Resolución en el Departamento Despacho de la Dirección de Despacho, Mesa de Entradas y Archivo dependiente de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION. Cumplido, pase a la Dirección Nacional de Relaciones del Trabajo a fin de que la División Normas Laborales y Registro General de Convenciones Colectivas y Laudos registre el Acuerdo, obrante a foja 1 Expediente Nº 1.175.448/06.

ARTICULO 3º — Remítase copia debidamente autenticada al Departamento Biblioteca para su difusión.

ARTICULO 4º — Gírese al Departamento de Control de Gestión para la notificación a las partes signatarias. Cumplido, pase a la Unidad Técnica de Investigaciones Laborales (UTIL), a fin de elaborar el pertinente proyecto de Base Promedio y Tope Indemnizatorio, de las escalas salariales que por este acto se homologan y de conformidad a lo establecido en el Artículo 245 de la Ley Nº 20.744 (t.o. 1976) y sus modificatorias.

ARTICULO 5º — Hágase saber que en el supuesto que este MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL no efectúe la publicación del Acuerdo homologado y de esta Resolución, las partes deberán proceder de acuerdo a lo establecido en el Artículo 5 de la Ley Nº 14.250 (t.o. 2004).

ARTICULO 6º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Dra. NOEMI RIAL, Secretaria de Trabajo.

Expediente Nº 1.175.448/06

Buenos Aires, 6 de Septiembre de 2006

De conformidad con lo ordenado en la Resolución ST Nº 603/06, se ha tomado razón del acuerdo obraste a fojas 1 del expediente de referencia, quedando registrado con el número 579/06. — VALERIA ANDREA VALETTI, Registro, Convenios colectivos de Trabajo, Dpto. Coordinación D.N.R.T.

Buenos Aires, 30 de Junio de 2006.

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL, DIRECCION NACIONAL DE RELACIONES DEL TRABAJO

DR. JORGE ARIEL SCHUSTER

S / D

De nuestra mayor consideración:

LUIS JUAN PANDOLFI en mi carácter de SECRETARIO GENERAL de la UNION OBREROS Y EMPLEADOS TINTOREROS, SOMBREREROS Y LAVADEROS DE LA REPUBLICA ARGENTINA (UOETSYLRA), Asociación Sindical con Personería Gremial Nº 18 con domicilio en Chile 1571, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y DANIEL HERNAN PASCUALI, PRESIDENTE de la CAMARA ARGENTINA DE TINTORERIAS, LAVANDERIAS Y AFINES (CATALA), con domicilio en Uruguay 594 Piso 6º "K", de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, al Señor Director Nacional se presentan y dicen:

1. — Que vienen por la presente a adjuntar a esa Dirección Nacional la escala salarial suscripta entre la Organización Sindical y la Cámara de Tintorería.

CATEGORIA	JULIO/06	AGOSTO/06	SETIEMBRE/06
A	$ 852	$ 900	$ 924
B	$ 810	$ 856	$ 880
C	$ 768	$ 811	$ 833

e. 22/9 Nº 524.000 v. 22/9/2006

